IOANNES BAPTISTA CRISCI NEAPOLITANVS ÆTATIS SVÆ XXXXV.

LVCERNA
DE
Corteggiani
Oue, in Dialogo si tratta diffusa:
mente delle Corti; cosi de uenti quat
ro officii nobili, come de la uarietà
de cibi per tutto l'anno; e ciascu
na Domenica Et altri Ban:
chetti Diuisa in sei Capitoli.
OPRA
DI GIO: BATTISTA CRISCI
Napolitano
ALL'ALTEZZA SER.ma DEL GRAN
DVCA DI TOSCANA FERDINĀDO II.
NON MIHI SED TIBI
Superiorum
permissu.
Neap. apud Io. Dominicũ Ron Anno 1634

SERENISSIMO SIGNORE.

Cceſi queſta Lucerna al fuoco del mio affetto, perche foſſe à Cortiggiani ſcorta fra l'ombre, e le tempeſte del procelloſo mare delle Corti: Ma preuedendo, che l'eſponeuo come ſegno a colpi de contrarij venti demaligni co'l paleſarla al mondo; penſai darli riparo contro il furore di quelli: e fui vn tempo qual Diogene cercando con l'iſteſſa vn'huomo ſu'l mezzo giorno, e ritrouai nella noſtra Italia, ſolo V. A. Sereniſſima quaſi fra ſtelle lucidiſſimo ſole, che può illuſtrare anco il più foſco dell'ombre; & ſaldiſſima colonna, che può reprimere gl'impeti di ogni contraria procella: Ond'io aſſicurato dalla grandezza del Real' animo di V. A. Sereniſſima hò preſo ardire drizzare queſto picciolo lume, quaſi à ſua propria sfera, all'A. V. Sereniſsima il cui ſplendore è ammirato in tutta l'Europa: Al cui gran merito, & ſupremo valore, breue ſpatio, & anguſta meta, è vn ſol mondo; come lo aditano le ſue

glorióse insegne. Degnisi Serenissimo Principe gradire; non già la picciolezza del lume, che porge questa mia Lucerna, ma l'ardore del mio affetto; che in tanto l'hà accesa; quanto spera, che sotto si alta protezione, non possa temere di contrarietà veruna; ma ne gli siegua fama immortale: ed io eternamente serbarò la deuozione à V. Altezza Serenissima per tanto honore. Conserui Iddio sua persona longhissimi, & felicissimi anni con quello accrescimento di suprema grandezza, ch'io suo humilissimo, e deuotissimo seruitore le prego di continuo da S. D. Maestà. Di Napoli alli 20. di Maggio 1634.

Di V. A. Serenissima

Humilissimo, e deuotissimo seruitore

Gio. Battista Crisci.

L'ACCADEMIA DE GLI ERRANTI ALLI LETTORI.

ECco (ò generosi lettori) vna scorta fida, vn securo fanale, & vna luminosa Lucerna, che ne' più intricati laberinti, nelle più oscure procelle, & nelle più fosche tenebre delle difficultà della Corte, ne apre il sentiero, ne mostra l'vscita, & ne conduce in porto: Questa contiene regole certe, modi infallibili, & precetti sicuri, con li quali si formi il viuo ritratto, la propria imagine, & la vera Idea d'vn perfetto Cortegiano. Soggetto non men vtile, che deletteuole l'autore ritenuto entro gli termini della propria modestia, chi gl'è stata non poco freno, l' ha tenuta sepolta nell'oscurità del silentio: ma spronato da giusti prieghi d'amici l'hà finalmēte commessa alla censura di nostri Reuiditori, perche l'essaminassero, e doppò fatta ogni essatta diligenza l'hanno giudicata degna delle stampe. Tanto più ch'ella viene accompagnata da nobilissima schiera di compositioni de più Illustri ingegni del secol nostro; che facendole vaghissimo diadema, la faranno sicura da gl'insulti de nomi, delle detrattioni degl'Aristarchi, & dalle maledicenze de Zoili. Onde l'auttore solleuato dall'ali delle vere lodi nell'altezza della gloria, renderà eterna, & immortale la fama del suo nome. Viuete lieti.

D. Francesco Bernaudo Principe de gl'Erranti.

Fr. Lorenzo Sauelli primo Assistente.
D. Diego Carmina secondo Assistente.

D. Gioseppe Tipoldo Secretario.

Alli Signori Gentil'huomini Corteggiani.

CОrriſponde col molto merito delle SS.VV. vno deuoto affetto, & ſtraordinario deſiderio, che hò ſempre nutrito nell'animo mio di ſeruirle, & honorarle à tutto mio potere, & ſommamente mi s'è accreſciuto, quando nel raggionare della fondatione del noſtro Monte, trouai in loro non meno prontezza nel ſentirmi, che feruore nell'eſſecutione dell'opra. Onde ne reſi al Sommo Iddio che ne fù Motore le douute gratie, & m'acceſi di deſiderio, veſtendomi di ſperanze di condurre quella ſant'opra à qualche ſegno; tutto in vn tratto viddi, che la diuina ſemenza germogliaua ne' petti di cialcheduno fronde di deſiderij, & ſanti fiori d'opere heroiche, con arra certa di glorioſi frutti, & ſe bene qual che granello marcito nel terreno ſterile del proprio cuore, non produceſſe quello ſi ſperaua; ben ſi vedè, che vn ſol fù il perduto, & cento l'acquiſtati; queſto è proprio della Diuina Onnipotenza, che doue manca l'humano ſapere, ſuppliſce la ſua prouidenza; così viddi ſuperare me ſteſſo da ciaſcheduno delle Signorie Voſtre, ch' Emuli di chriſtiane virtù anhelarono ſi riduceſse quella ſanta opera al deſiato fine: ſembrandomi à punto la mia voce vna tromba, che ſuegliaua gl'animi di prodi guerrieri à glorioſi acquiſti: onde cō immenſa ſatietà di cuore rinforzai la voce, & con accenti inarticolati quaſi ſimplice bambino à vecchi di ſenno, & di prudenza non già di anni parlai ſi inettamente, che fù compreſo il concetto, ancorche non inteſo l'idioma, & ſpero, che vn giorno, ſe queſto alla mia vita ſarà conceſſo, veder progreſſi

tali,

tali,che i posteri l'acclamarãno.E ben si ricercaua da me per atto di reuerenza,& segno di gratitudine,douer corrispondere alle SS. VV. con qualche attione potente, & fatta lunga reuisione di tutto il mio capitale,non trouai forze basteuoli à correspondere cõ qualche partecella al molto, che sono obligato, & all'eccesso del merito loro, procurai, come hò fatto, d'accẽder questa Lucerna,acciò nella lunghezza del l'otiose notti dell'inuerno,sia vn trattenimento, e se non basterà dar lume all'eleuate menti delle SS.VV. non si marauigliano punto del mio ardire, ch'io con questi miei discorsi, che comprendono tutto l'edificio d'vna ben ordinata Corte ; li dono quello stesso, che in tanti anni da loro medesmi in diuersi tẽpi hò riceuuto; poiche in questo tanto maggiormente riluce la mia inopia, & la loro abbondanza, come à punto in vago prato,ò giardino molti cogliono fiori, & datili al giardiniero, dal medesimo riceuono poi in vn bel mazzo contesti, & se il dono non sarà di fragranza alle loro nari; seruirà almeno à descendẽti, ò figli,che vorranno seguir le Corti,adornandole delle gemme, & heredità di loro progenitori. Riceuano dunq; l'affetto particolare, che per obligo, & deuotione tengo alle SS. VV. e m' honorino di loro commandamenti. Di Napoli alli 20.di Maggio 1634

Delle VV. Signorie

Affettionatissimo seruitore.

Gio. Batista Crisci.

Tauola di tutta l'opera della Lucerna

Capitolo Primo.

Dialogo della Corte á carte 1

Capitolo Secondo. 27

Aio à carte	31	Maestro di Casa	43
Bracciero	32	Maestro di Sala	46
Cappellano	33	Maestro di Scuola	47
C[illegible]	34	Maestro di Stalla	49
Cameriero	35	Paggio	50
Coppiero	36	Reueditore	51
Ferriere maggiore	37	Rationale	52
Gentil'huomo di Camera	38	Sopraintendente	53
Homo di Compagna	40	Secretario	54
Maggiordomo	41	Tesoriero	55
Maestro di Cerimonie	42	Trinciante	56
Medico	43	Scalco	57

Capitolo 3. del Mangiare d'ogni giorno dell'anno à carte 59

Maggio	61	Nouembre	153
[illegible]	76	[illegible]	168
Luglio	91	Gennaro	183
Agosto	107	Febraro	199
Settembre	122	Marzo	213
Ottobre	137	Aprile	228

Capitolo 4. del mangiare di tutte le Domeniche dell'anno à c. 244

Maggio	245	Nouembre	271
Giugno	249	Decembre	275
Luglio	254	Gennaro	280
Agosto	258	Febraro	284
Settembre	263	Marzo	288
Ottobre	267	Aprile.	293

Capitolo 5. à carte 297

Breue Tauola dell'ordine del mangiare à carte 297

Prouisione di Viaggi, e Banchetti carte 305

Tre Banchetti di Carne, e tre di Pesce á carte 309

Capitolo 6. à carte 321

Banchetto primo Reale di Carne à carte 322

Banchetto secondo Reale di Pesce. 332

Colatione Reale à carte 342

Sonetti di varij Autori sopra l'opera à carte 349

DISCORSO, E DIALOGO D'VN ZIO, E NEPOTE INTORNO ALLA CORTE.

Nep. E Grande la riuerenza, che vi porto Sig. Zio, che per ciò nel parlare vi temo, & reuerisco, come Padre, e Signore.

Zio. E grande l'amor, che vi porto ò figlio, che se bene dalla natura mi sete stato assegnato per Nepote, dalla dilettione poi mi sete stato dato per figlio. Valeteui di me con confidenza, & in tutte le vostre occorrenze ricorrete da me come Padre.

Nep. Non vi rendo gratie di così cortesi risposte, poi che vn' picciolo vn suono de belle parole non è adequato pagamento ad vn grande amore, che tale stimo il vostro verso di me; mà desidero corrispondere con effetti di deuota seruitù, come figlio à Padre.

Zio. L'interno è solo conosciuto da Dio, ò figlio, mà è ben vero, che l'attioni esterne sono testimonij del cuore, così potessi, come ben vorrei mostrar l'animo, che vi conseruo, perche ben chiaramente vedreste, che tutti i miei pensieri, sono indrizzati al vostro bene, subentrando in luogo di vostro Padre, dopò ch' egli chiuse gl'occhi à questa luce.

Nep. Troppo mi consolano le vostre parole, ò Sig. mio, e vi

 assi-

assicuro, che le vostre amoreuolezze, mi obligano à non douer'altro desiderare, che seruirui.

Zio. Lasciamo le ceremonie di gratia, e meco non fate complimenti di parole: attendete alle lettere con l'incominciata prudenza, e del resto sarà mio peso inuigilare per vostro riposo, e bene.

Nep. Sarebbe sciocchezza la mia à moltiplicare con voi in apparenza di cerimonie; che mostrarei poco amore, & reuerenza: già sapete Sig. mio, che in tutto questo tempo, che sono deciotto anni dell'età mia, non hò desiderato altro, che seruirui, & esser pronto à vostri commandi.

Zio. M'accorgo che d'alcuni giorni in quà state con l'animo turbato, & oppresso, in maniera, che mi fate temere qualche sinistro accidente. s' hauete qualche passione suelatela liberamente meco; & spiegate quel lo v'occorre; perche è difficile à curare vn male nascosto, & lo sfogare con parole suol essere alleuiamento di peso ad vn animo turbato.

Nep. E vero Sig. zio mio, che sono aggitato da vn tempo in quà da vna varietà di pensieri, che m' hanno tenuto, & tengono tutta uia l'animo sospeso, & afflitto, & non hò hauuto ardire di mai ridurmi à communicarli con voi, & domandarui consiglio, & aiuto.

Zio. Se questa vostra deliberatione non fusse vscita da reuerenza filiale, ardirei di dire, che fusse inconfidenza: Horsù dite liberamente quello vi occorre, che per hora trasferisco la penitenza ad altro tempo.

Nep. Hò temuto di non esser molesto à domandarui fauori.

Zio. Forsi la domanda, non è regolata con la prudenza.

Nep. Anzi al mio parere, è molto giusta.

Zio. Se cosi è, non siate più renitente, mà liberamente dite

dite quanto vi occorre.

Nep. La mia renitẽza fù cagionata da vn timore, ch'haueuo del vostro sdegno, che non hauesſi dato à credere, ch'io volesſi lasciare i studij, mà l'hò finiti, & liberamente spiegarò Il mio desiderio.

Zio. Dite pure con ogni prontezza, & confidanza, che altro non desidero, che ascoltarui.

Nep. Hò giudicato, Sig. mio, che nelle Corti molti beni s'aquistano, molte virtù s'abbracciano, molti piaceri germogliano, e molte cose s'imparano. in quella riluce la magnanimità de Signori, & la viuacità dell'accortezza de Cortegiani; s'vniscono in vn contesto tutte le virtù, che nell'armi, e nelle lettere risplendono; onde quasi ferro tirato da questa calamita, mi sento dolce violenza nell'animo, d'esser ancor io annouerato trà Corteggiani; oue spero seguire questa mia inclinatione con ogni accortezza, & conseguire l'honore, che da così virtuoso trattenimento si può cauare.

Zio. Hò procurato il mio male; poiche da questa vostra deliberatione mi nasce vn mouimẽto di cuore mirabile; mentre vi vedo desiderare vna cosa, la quale apporta vn cumolo di dispiaceri, e se bene à prima vista la speranza alletta, & l'apparato inuita; nulladimeno, alla fine sotto l'herba giace il serpe, & sotto il miele si nasconde il veleno; si che figlio vi persuado à lasciar questo pensiero, e seguire le lettere, come camino più sodo, dal quale si può conseguire certo riposo, e vera gloria.

Nep. E così internato in me questo desiderio, che mi rapisce à viua forza à non bramar altro, che seguir le Corti, è parmi in sogno, che la notte istessa, trà il silentio vniuersale, altro non appetisca, che di vedermi trà il numero di Corteggiani; e se bene il vostro cõsiglio credo, che

proceda d'amore, e dall' esperienza, che in si periglioso camino hauete osseruato, non dimeno è pur vero, che nõ si conseguiscono gl' honori frà gli aggi, e riposi, e quanto maggiormente sono essi grandi, tanto ricercano più fatighe, onde disse quel Poeta.

Questo è quel camino.
Di poggiare à virtute,
Però ch' inanti à lei.
La fatica, el sudor posero i Dei.

Zio. Figlio è vero, che risoluto volere non si consiglia, & mi dispiace vederui troppo deliberato; mà con tutto ciò non voglio lasciare di rappresentarui qualche particella dell'immenso Oceano de trauagli, che partorisce all'huomo il seguitar le Corti. Sappiate dunque, ch'elle sono vn laberinto di trauagli, vn incendio di desiderij, vna secca sperãza de beni, vna certezza de mali, vna inqete di mẽte. In essa è sbandita la modestia, è scacciata la carità, nõ si conosce la cortesia, nõ si può dir verità, si viue col danno altrui, si cerca il male del Cõpagno, chi hà più fraudi, è più stimato; l'adulationi sono il suo quinto elemento; bisogna cõformarsi con la volõtà del suo Signore; ancorche dica à mezza estate tremo, à mezz' inuerno sudo; metta sossopra la sua conscienza, procurando con simulatione la gratia del suo Signore, ancorche sia con danno del terzo, & in somma questo nome di Corteggiano abbraccia virtualmente, & comprende in se medesmo queste conditioni, cioè indeuoto, irreligioso, immodesto, lussurioso, goloso, ingannatore, fraudolente, simulatore, traditore, murmuratore, odioso, senza fede, senza lege, senza timor di Dio, & queste sono le conditioni, che rendono adorno vn corteggiano, che lo fanno perfetto nel suo grado; Hor pensa figlio, se questo stato è desiderabi-
le.

le, e degno d'esser così straordinariamente cercato, come fai. Pensa dunq, prima, e poi delibera, che il pentirsi dipoi nulla gioua.

Nep. Sig. mio, in poche parole troppo cose hauete abbracciato, & se bene io vi credo, non però sò quietar l'animo à vostri consigli, & mi persuado, che anco trà tante spine germoglierà qualche rosa: e che tanto maggiormente riluce la prudenza del corteggiano accorto; quãto à guisa di vn prato d'herbe venenose, e triste, egli lasciando ciò che conosce di male, leggiadramente cogliere saprà il buono; & quasi Ape industre, succhiando il miele da fiori odoriferi, lasciarà il fetido, & il sozzo ad animali più immondi. Non è possibile Sig. mio, che trà la moltitudine di tanti mali, non vi sia qualche gocciola di bene; e questo procurarò io d'attingere, confidando molto più ne vostri ricordi, che nel mio poco talento, & inesperienza.

Zio. Hò consumato, figlio, tutti gl'anni della mia vita dietro à quest'ombra di bene, mà non hò potuto fin hora conseguir cosa veruna; & mi veggio già carico d'anni, & leggiero d'honoreuolezza, aggrauato di speranze, e scarico di ricchezze. Pure, giache vi veggio deliberato voglio discorrere con voi più distintamente, quanto in questa carriera del seruire, m'è occorso in tant'anni, che serbo il nome di cortegiano, che à te pare di tanto ornamento: oue l'hipocresia è deuotione: l'ambitione grãdezza; la miseria sparagno. la crudeltà zelo. la loquacità eloquenza. la seuerità serenità. la timidità diligẽza, e pur presumi di sodisfare al tuo intento frà i finti amici carichi di vitij, otiosi, di mala voglia, languidi pẽsieri, sospetti, disperati, oue tu piangerai, e nõ sarai consolato; sarai maluisto, e nõ sarai difeso; starai in necessità, & nessuno si scõmodarà

darà per agiutarti, haurai lite, & non si trametterà accordo; talche ti trouarai dentro vna nô conosciuta prigione, in vna vita disordinata, in vn'infermità pericolosa, in vna conuersatione sospettosa, in vna republica confusa, & in vna morte continua.

Nep. Parlo con voi con ogni riuerenza; ditemi per vostra fè, non è vero, che molte volte vi hò inteso dire, che la corte è vn seminario di virtuosi, vn ridotto di grandezze, vn chiostro d'eleuati intelletti; à spese altrui si godono le delitie di questa vita; si commanda senza hauer vassalli, sei honorato da molti, sei seguito da vn infinito stuolo, per impetrare dal tuo Signore fauori, gratie, ricchezze, & honori; & quanto al fine in questa valle di lacrime si può ottenere, come dunq; hor che mi vedete deliberato di seguir le corti ne dite tanto male, d'onde procede questa vostra contrarietà, & varietà di pensieri?

Zio. E da sauio (figlio) il mutar pensiero, di bene in meglio, e se ben io qualche volta hò lodato le corti, è stato più tosto arte oratoria, & colori rettorici, che altra cosa: poiche sarebbe stata cosa diforme seguir vn essercitio, & poi biasmarlo; poiche il male da se medesmo è abomineuole, & al bene solo si corre dietro. Onde io seguitando la corte, come già hò fatto, & biasmandola; il mondo haurebbe creduto, ch'io fossi stato senza ceruello, seguendo quello, che biasmauo, ò ingannatore, ch'hauessi biasmato il bene; però hora (figlio) che tra noi dui discorriamo, e voi desiderate sapere la pura verità di questi inganni, puramente vi parlo, & credetemi, che trà la corte, e morte, vna littera solo vi è di differenza, quest'è il laberinto di Teseo, il canto delle serene, l'incanto di Circe, il suono di Tesifone, il veleno d'Aletto, il crine di Medusa, il fumo di Lidia, la pietra di Sisifo, l'aqua di Tan-

Tantalo, l'auoltoio di Titio, le tre bocche di Cerbero, la barca di Caronte, & in fine vn compendio di tutte le parti, & pene dell'inferno. Hor se in così periglioso stato vi volete mettere, ve ne lascio la cura, & son certo, che sospirando molte volte direte, ò miei male spesi anni, ò mio perduto giudicio, ò mio stato infelice, & all'hora ridendomi del vostro sospirare, amaramẽte gioiendo, e con tristezza, allegro; godrò di vedere i miei vaticinij verificati, & mi dorrò vederui tristo, e dolente.

Nep. Questo stato mondano non si ferma mai nell'istessa permanẽza; mà sempre varia, e quindi nasce la bellezza; onde per tal variar natura è bella; disse il Poeta. Dopò la tempesta appare il sole. Dopò la notte vien la chiara Aurora. Dopò l'inuerno gioisce la primauera; appresso il flutto vien la bonaccia, dopò l'infermità vien la salute; e così trà i mali della Corte, vi sono annouerati molti beni: hor di questo di gratia discorrendo veniamo al particolare.

Zio. Nelle Corti vi sono molti, che seruono fidelissimamẽte, e dicono la verità, e sono scherniti da loro Signori: altri sono adulatori, e persone vitiose, e questi sono fauoriti, amati, diletti: Hor che crepacuore son questi? vedere la giustitia al rouerscio, veder la bontà depressa, il vitio solleuato: (figlio) ne parlo come per arte, che più volte hò imparato à mie spese. Alchimio filosofo disse al Rè Demetrio, che in questa vita (parlando delle Corti) non era persona alcuna senza pensiero, nè camino senza sospetto, ne operatione senza pericolo, e che per tutto s'odono rammarichi, mormorij, e querele, mà il maggior trauaglio è non trouar mai Cortegiano riposato, ò contento, che sempre si stà pensando, & aggitando la mente.

Per

Nep. Per lo più ſuccedono queſte coſe nelle perſone baſſe, & impertinenti, che le ſaggie, & induſtri, s'addattano al voler commune, & ſi traſformano ne i guſti de' loro Signori, & de gli altri, ch'hanno i gradi ottimati nelle corti, e volgono à lor ſenno il voler del Padrone; e con humiltà ſopportano, con modeſtia procurano farſi da tutti amare, e temere; nell'eſterno corteſi, nell' intimo accorti, non cōfidano giamai il ſuo ſegreto: piangono quando il ſuo Signore è meſto, rideno quand'egli ride, & godendo del ben preſente, temono del mal futuro.

Zio. Tropp'alto volo imprendi, ò figlio, & ancora augelletto ſenza piume, cerchi dal proprio nido ſuolacchiare, e ſpiegare i vanni; mà la caſcata è vicina; poiche il peſtifero veleno, già tù lo brami ſopra odoroſi fiori dentro queſto giardino di ribaldarie: oue tutti i vitij, e tutte l'iniquità ſtanno piantate, come alberi di ſaporiti frutti, di quando, in quando ci vanno ſcouerte inuidie, dolci maleuolezze, ſecreti, & cattiui vfficij, interne paſsioni, naſcoſti ſdegni, luſinghieri applauſi, oltraggi inpenſati, falſe vendette, girlandate vergogne. In eſſe ſi ricoprono interne ſuperbie, finte paſsioni, modeſte ſciauraggini, lodati mormorationi, incauti torti; mà doue laſcio i giochi, ruffiani, ſpie, i puttaneſmi, le fornicationi, gli ſtupri, i rapimenti, d'accordo ſono tutte come vn corpo; gl'adulatori, gli ſpioni, i referendarij, gl'accuſatori, i calunniatori, i buffoni, i perfidioſi, i ſtupratori, i zizzaniatori, gl'odioſi, i vendicatori, & biaſtematori.

Nep. L'eſſempio voſtro) mio Zio) m'è guida, & mi conduce à caminare in vn intricato laberinto, e con queſto ſpero di non errare, che pur è vero, che, chi fà quel che deue, ſempre è amato, e reuerito, & ſi inalza ſopra tutti gli altri.

Zio. In vn tempo si vede, & s'ammira vna gentil pittura; però, se dietro quella si volge lo sguardo, ò quanti aragni; ò quante lordure si scorgono; & il suo freggio non è altro, che vna rustica tela: quest'è l'infelice stato della Corte; che in apparenza alletta, & in ristretto sgomenta, & affligge; se il Corteggiano è in gratia del suo Signore, procuri di non errare, che il precipitio è vicino, & fino al mal naturale d'vna breue febre, è bastante à farlo cancellare in tutto della memoria del suo Signore, s'amalano, & non vi è Medico, che lo visiti, non vi è chirugico, che lo medichi, non si troua aromatario, che lo siroppi, & non s'osseruano l'hore de gli accidenti, lo spenditore non troua polli, e lo più peculiare remedio è la dieta, e se pur taluolta il suo Signore si ricorda del pouero infermo, lo consola, con dire ad vn'altro vedete come stà il tale; e souente fuor di tempo gli manda vn raffredato rilieuo, che al suogliato stomaco dell'infermo non gioua, & molte volte è cosa, che fomenta, & accresce il suo male, e se l'infermità và in lungo, bisogna ridursi all'hospitale. E Dario famoso Rè essendo vn suo fauorito Corteggiano grauemente infermo, & essendogli detto, che se gli raccommandaua, e ch'era suo creato, si legge, che rispondesse. E vero; però quando s'infermò fù cassato dal libro della mia famiglia.

Nep Sig. Zio il vostro dire è per isgomentarmi, ch'io non entri in questo pelago immenso delle Corti, che se bene è vero, che taluolta si troua in nobil petto humano, inhumanità ferina, non però ferini sono tutti, e si trouano di quei Signori, che con regolata carità prouedono i loro creati in tutte le necessità di ciò che loro fà mestiero, e sopra tutto nell'infermità; oue di persona sogliono visitar il seruo, & con carità di Padre lo consigliano, lo con

solano, lo confortano, e souente più co'i loro fauori, che con la medicina lo curano; nè si deue sgomentare vn Corteggiano di qualche relasso, che se vede nelle corti infime, & ordinarie, che poi nelle sublimi, & grandi si vede grand' ordine, & in queste suole correre la nobiltà à seruire, & molte volte il seruo non è inferiore al Padrone di nobiltà, di sangue, ancorche sia inegüale nelli beni di fortuna.

Zio. Figlio tù mi sembri maestro più presto, che discepolo: e da hora inanzi da Nepote ti terrò per consigliero. Io credeuo d'insegnar à te, mà veggo, che mi sortisse il contrario; voglia il Cielo, che à te non succeda l'istesso, ch'è succeduto à me; se abbracciarai le corti; che pensando di conseguire felicità, e dolcezza, trouarai infelicità, & amaritudine figlio, nelle Corti, chi si humilia è disprezzato, chi s'inalza è odiato, chi si vanta è beffeggiato, chi si ritira è mormorato, chi conuersa è infamato; & in somma nelle Corti è stimata la semplicità malitia; la modestia lasciuia, & il silentio pusillanimità, & fraudolenza; & non accade che Platone il dica, ò Cicerone ne giuri, poiche lo veggiamo noi; l'accorti diuenir pazzi, di riuerenti prosontuosi, d'astinenti golosi, di patienti, insofferenti, di pacifici, tumultuosi; di ritirati, buffoni; di honesti, innamorati; da deuoti, appena credenti alla nostra fede.

Nep. La mala razza di Corteggiani, è quella, che caua da ogni bene, ogni male; e l'inuidia è sufficiente à biasmare ogni virtù; però la tranquillità della propria conscienza e la limpidezza dell'animo, assicura in tal maniera la mente, che non si teme nessun sinistro incontro; si che conchiudo, che la malignità de Corteggiani tristi non hà da esser danneuole alla bontà de Corteggiani giusti: poiche

poiche sempre il vitio và latrando dietro le virtù.

Zio. Il mare alletta, quando è tranquillo, mà se si varia, ò come è fiero; quando splende il foco, è vago à rimirare, mà come è crudo se tu lo tocchi. Cosi la Corte, ò come è vaga, s'ella si mira, ò come è cruda, s'ella si tocca; è vaga pompa quella del pauone quando apre l'occhiuta sua coda, ma volgendo lo sguardo al piede, e comprendendo la sua bruttezza, ò, come grida. E assai vaga, mirandosi la pompa delle Corte, ma il piede, ch'è fondamento di questo edificio ò come è diforme.

> *Gente di nome, e di parlar cortese,*
> *Mà più del cupo mar tumida, e fiera*
> *Gente sol d'apparenza, in cui se miri*
> *Viso di carità, mente d'inuidia*
> *Poi troui, e in dritto sguardo animo bieco.*

Disse colui, e che sia il vero, si mangia con chi non s'ama, si parla con chi non si conosce, si honora chi non l'aiuta, si presta à chi non rende, si dice i suoi fatti a chi non cura, si dissimula con chi l'ingiuria, si honora chi l'infama, si fida con chi l'inganna; ò infelici Corteggiani, e quante cose fate per necessità, che non le fareste per volontà.

Nep. Dell'interno si pascono i Dei, dell'esterno gl'huomini, goderò io dell'apparenza esterna senza intorbidarmi la quiete, con essaminar l'interno de cose altrui; pigliarò da Corteggiani, e dalle Corti quello, che fà per me, come aromatario, che dall'herbe salutifere caua buon succo, & il fracidume butta via.

Zio. Cosi semplice cauallo gira da mattina à sera intorno alla ruota del torno, ò molino, e quando pensa hauer fatto gran camino, legato alla medesma ruota si ritroua stanco, e lasso: O quanto vola la mente del pouero Corteggiano, o perche girandole camina; mà alla sera della

ſua vita apre gl'occhi, & leuata la benda delle ſue fraudezze, ſi ritroua non hauer fatto camino, & quando credea hauer finito; all'hora conoſce non hauer ancora cominciato la carriera, & nelle veterane, e mancate forze creſcono le voglie di più ſeruire, languiſce ſtanco, inutile, e diſpreggiato. Poiche al tempo migliore la vita l'inganna, la malatia l'aſſale, li diſpiaceri lo trauagliano, gl'amici lo laſciano, le perſecutioni l'affliggono, i penſieri lo tormentano, la paura lo ſpauenta, e l'ambitione lo ſeppeliſce.

Nep. E così breue la vita humana, & piena di miſerie, che da molti fù ſtimato, che il fine era vn riduiſi à porto: altri ch'era vn'vſcir d'affanni, alcuni eſſer ſciolti dalle carceri; Onde il Poeta diſſe: la morte è fin d'vna prigion'oſcura; in maniera che colui, che paſſa il corſo di queſta vita ſenza auuederſene, e ſenza auuiluppar ſi ne trauagli, e pene; può chiamarſi fortunato; Hor da queſto, ch'hauete diſcorſo Sig. Zio; il Corteggiano dalla moltitudine delle ſperanze, trà l'aure ſeconde de fauori del ſuo Signore, corre la carriera della ſua vita, ſenz'auuederſene; è proueduto ne ſuoi biſogni, non hà cura della famiglia, che lo moleſti, non alleua figli, che per lo più la maggior parte di Coteggiani ſono ſenza moglie, nudrito frà gl'aggi delle Corti, ſenz'affanno ſi riduce al fine della ſua vita: & quel tempo, ch'altri paſſano in penſieri noioſi à loro ſcorre con piaceri; hor ditemi qual maggiore felicità ſi troua al mondo?

Zio. Queſto, ch'à voi ſembra felicità, ſe lo mirate con occhio diſappaſſionato, vi pareià coſa abomineuole; poi che qual maggior infelicità ſi troua come che l'eſser ſpogliato della propria volontà? viuere à voglia altrui; e l'eſser ſenza moglie, è coſa abortita dalla natura iſteſsa;

poiche

poiche anco gl'animali Bruti desiderano la perpetuità delle loro spetie; quanto maggiormente l'huomo ragioneuole deue desiderare il perpetuarsi nel mondo, col rinouarsi ne figli; hor come può l'affannato Corteggiano oppresso dalle cure de seruiggi del suo Padrone d'onde ne caua il suo vitto attendere al gouerno di sua casa? oltre che nelle Corti bisogna tacere affatto la verità, & seruirsi cōtinuamente del fingere, & dell'adulatione, perche si camina per tanto fango da imbrattarsi, per tante pietre da inciampare, per tanti rischi, doue incorrere, per tante porte da passare, tanti ladri da temere, e tante difficoltà nel negotiare; che pare impossibile a potere ogni cosa superare.

Nep. In che maniera Sig. Zio nella Corte generalmente è da tacere la verità, virtù così suprema, & conosciuta anco da Barbari, i quali voleano, che vna buggia detta da scherzo, fosse pagata con la vita; la verità è vita del mondo, è modello del ben viuere, è sostegno delle cause, e strettezza della giustitia, è attributo diuino, & insomma, è l'istesso Dio, come dunque nella Corte si hà da tacere.

Zio. Così lo spiegò il grand'Aristotele à quel filosofo, che volle entrare à seruire Alessandro Magno con queste parole; *Aiunt, aio Negant, nigo, veritas odium parit*: cioè quando il mio Sig. conferma, io fò l'istesso, quando nega, io nego, perche la verità partorisce l'odio; E volendo l'incauto filosofo vna volta riprendere Alessandro che si facea chiamare vno de gli Dei, con ricordargli, ch'era mortale, & che gli Dei non muoiono; spiacque si questa verità ad Alessandro, che scordatosi della sua natural modestia, e di quelche douea al filosofo, ordinò che gli fossero recise l'orecchie, & il naso; onde con

infelice esperienza imparò a sue spese quanto sia di pericolo il dire la verità a Prencipi. Nelle Corti l'humiltà è precipitata da gl'honori, la patienza dall'ingiurie, l'astinenza da conuiti, la castità dalle lasciuie, la quietudine da negotij, la carità dall'inimicitie, la pace dall'emulatione, la solitudine dà i vagabondi, il silentio dà i buffoni, il sentimento dà le pazzie, mà sopra tutto la verità concepisce odio, & morte.

Nep. Hauete inteso dire, che vn fiore non fà primauera, vna nuuola non apporta l'inuerno, & così solo questo essempio non deue sgomentare gl'altri, perche tacciano la verità à loro Signori, che molti vi sono, che desiderano saperla, e premiano chi gli la dice.

Zio. Horsù Figlio ascolta attentamente, che con l'historie humane, e diuine, voglio farti conoscere, che il dire la verità nelle Corte è cosa pericolosa, e di pessima conseguenza. Giocondo Re di Longobardi, hebbe vn fauorito Corteggiano, che nella sua Corte era vno degl'ottimi, e primi nel maneggio de negotij, & vn suo figlio vnico, seruiua il Rè per Paggio; vn giorno, il Rè dimandò à quel medesmo fauorito Corteggiano, che gli dicesse quello, che nel suo regno si ragionaua di lui, e come era amato da sudditi, disse confidentemente il fauorito Corteggiano al Rè queste parole. Signore ogn'vno ammira la vostra prudenza, loda la vostra magnanimità, stupisce del vostro valore, vi celebrano per mite nel castigare, pronto nel premiare, riggido con voi stesso, facile con gl'altri, tutto bontà, e tutto modestia. Mà vna sol cosa dispiace à tutti, che non vi sappiate regolare nel souerchio bere del Vino, che per ciò quando beuete souerchiamente, vi si peruerte l'animo, vi s'offusca l'intelletto, si turba la volontà, si confonde la memoria, in maniera che v'alte-

rate

rate da voi stesso, & operate simile alle bestie, & questo solo denigra, & offusca tutto il bello delle vostre virtù. Spiacque tanto al Rè questa verità, che in vn tratto sdegnatosi, & datosi in preda all'ira, rispose, che volea far conoscere à lui, & à chi credea questo, che di gran lunga s'ingannauano, & fattosi recare vn gran vaso di Vino, vn arco, & vno strale, fece chiamare à se l'vnico figlio dell'infelice Corteggiano, & fattolo legare ad vna colonna del suo letto, gli fece segnare con vn bersaglio il core, & beuutosi il gran vaso di Vino, riuolto al Padre disse. hor questo colpo, ch'io voglio fare, se passa il core al vostro figlio, è segno, che il Vino non hà meco forza; se erro, che non tocchi la mira, voglio, che tù, & altri mi tengano per vbriaco; & volendo il misero Padre partirsi per non essere spettatore di si mesta Tragedia, fù forzato fermarsi, & scoccando il Rè lo strale, passò il cuore al dolēte figlio, e l'anima al misero Padre, tāto gli costò vna verità detta al suo Principe. Questo si raccoglie dall'historie profane, hor passiamo alle diuine. Natan Profeta volse fare la correttione al Rè Dauid, e trouò la parabola della pecorella, parendogli, che se suelatamente volea dire la verità, ò non sarebbe stato ascoltato, ò pure malamente scacciato; & così portò sotto il manto della metafora la verità; si condusse al Rè, fece la correttione, & hebbe l'intento. Vna volta la verità increata, vestita d'humana carne, si condusse dinanzi à Pilato, e gli venne à nominare la verità. Parue al Preside questo nome di verità strano, e come cosa nuoua, e non più sentita, si voltò, e le disse. *Quid est veritas?* cioè che cosa è verità, mà non si fermò ad aspettarne la risposta, & di nuouo se n'vscì fuori, che se si fusse fermato, haurebbe saputo che cosa è verità; in maniera che nelle

corti

corti non si conosce l verità, e chi la dice, paga la pena; hor vedi figlio in che laberinto s'auuiluppa chi entra nelle corti.

Nep. O pouera verità, che così malamente sei trattata nelle corti, ma non però resta che in molte case ben ordinate dà prudente prencipe non sia abbracciata, & accarezzata, & procurata di sentire, che se bene da questi essempi, che m' hauete detto, si raccoglie, che la verità apporta pericolo à chi la dice, non dimeno non si può negare, che la verità sempre risorge, quanto più si cerca metterla sotterra, come ben sapete nel fauoloso delle canne, che guidauano la verità dell'orecchie di Mida. Io non voglio tanto atterrirmi de' mali, che mi hauete accennato, che s'incontrano nelle Corti, che non mi allettino li diletti, & piaceri, che in esse si trouano.

Zio. La Corte figlio, è come vna gabbia ornata; il Corteggiano è l'vccello, l'esca è poca, la beuenda è pura aqua; salta l'vccello dallo stecco al uaso; hor dal uaso al cibo si uolta, e si ragira, è sempre dentro la medesima gabbia si troua; nè per molto che uiua, ò che dolcementi canti, mai dal suo Signore ottiene libertà; Così il misero Corteggiano trattenuto, cō puoca esca s'aggira, e s'affatiga, ne perche con dolcezza canti, ò parli in seruitio del suo Signore, mai ottiene libertà, sempre nella gabbia di seruitù rimane legato.

Nep. Sono legami dolci, e rassembrano le Corti i Campi Elisij, una melodia di uoci con tante uaghe ordinanze; e questo nome de Padroni addita la pietà, e l'amore del Signore al seruo, poiche tanto uuol dire, quanto che Padre grande e come il Padrone hà per relatiuo il seruo, così il padre hà per relatiuo il figlio: e così l'istesso amor, con che deue il figlio esser amato dal Padre, il

Pa-

Padrone deue amare il seruo.

Zio. L premessi son buoni, mà le consequenze son fallaci; doue si troua hoggi al mondo Padrone, che ami il seruo, se non vitioso? che si compra con prezzo di ribalderia l'amore del Signore.

Nep. Questi Signori son di nome, e non di sangue, ò di costumi nobili, perche chi ama il seruo vitioso, bisogna, ch'egli anco sia nel medesmo vitio intricato.

Zio. Così è aponto e molti di questi Signori d'hoggi, sono pieni di vitij, & scarsi di virtù.

Nep. Mà quanti vi sono pieni di carità, e colmi di virtù; tutti magnanimità, essempij di cortesia, adorni di liberalità, che solleuano, & inalzano i loro creati ad honori suppremi.

Zio. Ve ne sono figlio, mà sono pochi, che sempre nel campo più soprauanzano l'herbe cattiue, che le buone, ò che felicità sarebbe, se il seruo facesse quelche deue, come creato, & il Padrone adempisse quelch'è obligato di fare come Signore.

Nep. Ditemi, gia che siamo sù questo, che obligo hà il seruo al Padrone, perche poi mi direte anco, che obligo hà il Signore al seruo.

Zio. Molti sono gl'obligh, ò figlio, con che l'vno è obligato all'altro, che sarebbe troppo prolisso il mio raggionamento, se di tutti volessimo discorrere, mà per accennartene alcuni, dico, che il seruo è obligato seruire fedelmente, con humiltà, & prontezza, conseruare l'hauere del suo Sig. auanzarlo, esser modesto, obediente, ritirato, rigido con le donne di casa, amoreuole con li suoi compagni, destro, vigilante della robba, & dell'honore del suo Signore, parlar poco, & sustantiale, non intricarsi ne' fatti altrui, non esser referendatio, non mettere

ſciſme, non dir male di neſſuno, ne bene del vitioſo, attendere à ſe, & non credere ad altri, piacerli quello, ch'è bene del ſuo Signore, ſpiacerli quello, ch'è male, non voglia ad altri quello, che non vorrebbe per ſe, & in ſomma ſia amabile con ogn'vno.

Nep. Hò à caro d'hauerlo inteſo; mà ditemi di gratia, à ch'è obligato il Padrone al ſeruo.

Zio. Honorarlo, & lodarlo in aſſenza; rimunerare i ſuoi ſeruiggi, accarezzarlo, ſouuenirli ne biſogni, protegerlo inanimarlo alla virtù, non ritenerli la mercede, amarlo come figlio, ſtimarlo come fratello, e dolcemente commandarlo come Signore.

Nep. E quando manca il Signore à queſto, che ne ſegue?

Zio. Sdegna il ſeruo, il quale ceſſa di bene operare, e molte volte ſi diuulga la fama, che vn tal Signore non fà quello, che deue con ſuoi creati; & coſi non troua mai perſona di conſideratione, che lo ſerua; & ogni buon ſeruitore lo fugge, & abborriſce.

Nep. Ditemi per corteſia, che ſorte di perſone corrono nelle Corti.

Zio. Diuerſe ſono figlio, d'ordine ſupremo, mediocre, & infimo; queſti per li ſeruitij baſſi, quelli per li mezzani, e gl'altri per gl'eminẽti. Però hoggi al mondo poco s'oſſeruano q̃ſti gradi in queſto modo diſtinti; pche ſi ammettono ad officij ſupremi perſone dozinali di coſtumi, e ſangue rozze; altri nobiliſſimi, che s'agguagliano à loro Sig. fuori che nel dominio, & ricchezze, ſono poſti ad officij vili; altri indiſcreti, che ancorche ſiano nati bene, ſono orgoglioſi, & altieri, che ſempre viuono inquieti; altri poi ſono ruſtici, & queſti non deuono in conto alcuno ammetterſi nelle Corti, poiche diuentano vitioſi, inſolenti, fraudolenti, & traditori.

Nep. Giache Sig. mio siamo capitati à questo segno; ditemi di gratia, come mi haurò da portare con questi trè gradi di persone, per non errare, & mantenermigli tutti amici.

Zio. Con li nobili pratticar sempre, che di continuo con loro s'auanza; & gl'indiscreti honorarli, & non hauerci intrinsichezza, perche facilmente si precipitano, & anco conducono te al precipitio; con li rustici dirne bene, farli cortesia, & obligarli à conseruar sempre il rispetto, senza mai con loro hauer strett' amicitia, perche sono goffi, rozzi, dapochi, disgratiati, scemi irrespetteuoli, & si tengono saggi, accorti, valorosi, gratiosi, & segnalati.

Nep. Con queste regole dunque, & con questi documenti mi prometto sicura riuscita nelle Corti, ogni volta Sig. mio, che da voi, che in vece di Padrone riuerisco, mi sarà data licenza di seguitare questo honorato trattenimento.

Zio. Già ti vedo in tutto risoluto, e poiche vuoi prouare in atto prattico i pericoli della Corte, tirato più dal tuo, che dal mio volere, mi contento di quello, che à te piace. Il Cielo ti sia propitio, & faccia teco quello, non hà fatto meco; poiche in tant'anni, ch' hò seguito le Corti, mi ricordo di molti mali, & di niun bene, & se bene infiniti sono i pericoli, ch'in essa s' incontrano, nondimeno quattro sono più principali, & vno di più di quelli, che sono de sauij aditati nel mondo.

Nep. Non mi tenere à bada Sig. Zio, ditemili di gratia.

Zio. Quelli del mondo, sono correre vn sfrenato destriero, nauigare fluttuoso mare, & volger l'animo à dui Signori.

Nep. E quelli della Corte?

Zio. Dispreggiare i compagni, riportar nouelle, mirar le le Donne di casa lasciuamente, & l'esser troppo amato dal Signore.

Nip. Gli trè mi paiono considerabili, mà l'vltimo, mi sembra strauagāte, poiche lo scopo d'vn'honorato seruitore è di conseguir la gratia del suo Signore, hor se quest' è il fine à che s'attinge, deurebbe più tosto esser chiamato da voi felicità, che pericolo.

Zio. La mediocre beneuolenza del Signore, è cosa vtile, & profitteuole al sauio seruitore, il niente, è danno; la smisurata è pericolosa, perche l'amor ch'apprende la volontà, sempre corre ad auanzarsi, & cresciuta al colmo, ò s'arresta, ò torna in dietro, & ecco la caduta. Oltre che quando tutte l'aque della dilettione del Padrone corrono ad vn solo seno d'vn solo amato seruo, subito nascono ne cuori d'altri corteggiani l'inuidia, & i rancori, & in consequenza si procura da molti la ruina del pouero fauorito, ogni strada si tenta, ogni tela s'ordisce, ogni machina si fabrica à danno dell'amato seruo; E quando egli nel letto de fauori del suo Signore agitamente si riposa, Ecco all'improuiso vna saetta di disgratia, che viene à ferirlo, & in vn punto perde quello, che in molt'anni con industriosa fatiga hauea aquistato. Dicalo Seiano, con Tiberio, Seneca con Nerone, Bruto con Tito, Alessandro con Cratero, l'Imperator Brittiglio con Cirro Ciruto, Piero con Fausto suo Secretario, Domitiano col suo Cameriero, Adriano ad Andronico, Diocletiano con Patritio, il gran Turco con Braimo Bassà. Henrico Rè d'Inghilterra con Tomaso Moro; Il Rè Franfecco priuò il Contestabile di Francia, & à tempi nostri il fauorito Conte di Villalonga con l'inuitto Rè Catolico, il Rè Don Gio. di Castiglia fece tagliare la testa à Don Aluaro de Luna Gran Contestabile, e si pigliò tutti li suoi beni, hor vedi figlio, che pericolosa cosa è la souerchia dilettione del Padrone verso il suo seruo.

Mi

Nep. Mi nasce vna difficultà smisurata Sig. mio, poiche la beneuolenza, che depende da libera volontà del Sign. non è in mano del seruo di tenerla à segno moderato; mà da soprahumano nume; solo questo si potria sperare, poiche il seruire sempre hà da essere fedele, assiduo, & affettuoso; or queste cose, che sono l'esca dell'amore, non s'hanno mai à lasciare, come potrà dunq; il seruo tener à segno lo suiscerato amore del suo Padrone, che non giunga all'eccesso? essendo cosa, che dipende da estraneo volere, e se giunge l'amore à segno eminente cagiona l'inuidia, & in consequenza il pericolo della cascata, & il seruire raffredato è cosa illecita, dunq; qual prudenza humana potrà regolare questa discadenza.

Zio. La dimanda è filosofica, & degna del vostro ingegno, mà con vna risposta morale sodisfarò al vostro desiderio. Il fine dell'amore non è in mano del seruo, com'è quello dell'odio, però subiectiuè, & non obiectiuè hà da esser la regola; mi dichiaro, io scorgo ver me la gratia del mio Sig. in eccesso; non deuo tutt' hora essergli à torno per riceuere i suoi fauori, non deuo ricercarlo di quanto può fare, non deuo vantarmi con altri, che hò l'arbitrio del mio Signore nelle mie mani, nõ domesticarmigli troppo confidentemente, ma trattar seco sempre con humiltà, sempre con timore, & quando gl'altri mi si raccomandano per intercedere qualche gratia dal mio Signore consolarli con risposte dolci, & sempre mostrare di dubitare di non potere più col suo Padrone di quello, che ponno l'altri serui, & la misura, che non posso portare nell'altrui volontà, la deuo sempre portare con modestia meco, & così facilmente euitarò l'odio di miei conserui, crescerà ver me generalmente l'amore.

Nep. Giuditiosa regola, & accorto auertimento è questo, che

che mi date Sig. mio; ma molte volte non succede ancora, che l'huomo serue al suo Signore, e senza concentrarsi odio nessuno degli ottimati, & primarij nelle Corti, & nella Republica, e senza mancamento del suo seruire, casca souente dalla gratia del suo Signore senza sua colpa.

Zio. Succede; mà questo si deuea crinere all'emulationi, & insidie di cortiggian, ò alla volubilità dell'animo del suo Signore à chi serue, poiche molte volte vn seruo sopporta molti mali, e trauagli, il giorno, & non riposa la notte, s'affligge per seruir con amore, manca à se stesso, ne cura i suoi interessi, & poi in vn punto si vede priuo della gratia del suo Signore, odiato, dispreggiato, che poco meno non si riduce ad estrema disperatione. Quindi è, che in guisa di zingari ogni giorno vorrebbero mutar Padroni, scegliere Corti, conoscer nuoui amici, scambiar cammerate, gittarse ad altre fattioni, pratticare con altre conuersationi, fare noui officij, impiegarsi à nuoui negotij, e mentre nulla riesce, spesso auuiene, che con rabbia, dice; lasciarò vn giorno questa maledetta Corte.

Nep. Quest'è gran male, mà ditemi con qual remedio si cura?

Zio. La medicina figlio è troppo amara, mà perche è vna sola, bisogna procurare quella, & non altra.

Nep. Deh ditemela di gratia.

Zio. Si piglia vn fascio di sapienza, con vn mazzo di sofferenza, & si pesta nel mortaio della simulatione, & se ne caua il suco di modestia, e di prudenza, questo si beue, & col considerare, che dal canto suo non vi è stato mancamento; si fà la pittima al cuore, e resta guarito.

Nep. E strauagante medicina, & herbe nõ troppo conosciute

Zio. Il Cottegiano, figlio, bisogna che sia semplicista generale

rale perche sotto il male nessuno bene si può nasconde-re; mà sotto al bene molti mali si possono tener celati.

Nep. E gran pena, seminar bene, e raccorre male.

Zio. Frutti del mondo, che chi viue gli proua.

Nep. Gran prudenza vi bisogna.

Zio. E gran senno.

Nep. O quanto godo di ragionar con voi, poiche si copiosi, e sauij documenti ne riceuo, mà per non parlar sempre in astratto, riduciamoci alla prattica, e ditemi Sign. mio in compendio, quelche si deue da seruo al Sig. per conseruarlo beneuolo.

Zio. Amarlo, reuerirlo, seruirlo, dirne bene, non contradirle, & esseguire velocemente gl'ordini suoi, & non internarsi con lui, ne afamiliarsi domesticamente.

Nep. E con le persone, che patticano, & vengono à negotiare in casa, come si deue trattare.

Zio. Con cortesia, amoreuolezza, buona creanza, parlar poco, e sostantiale, succinto, e corrispondere alle domande, e non mai infastidirli con curiose interrogationi.

Nep. In vn summario Sig. Zio, raccogliamo lo sparso in questo nostro raggionamento, & in tanti ricordi, compendiosamente riduciamoli in capo, come deuo portarmi per esser grato à gli huomini, & al Cielo.

Zio. Volentieri figlio, e vorrei più sapere per più dire, e vi douete appagare, perche dico quanto sò e quanto posso, e dò tutto quello che conseruo.

1 Prima il Corteggiano deue essere zelante dell'honor suo, che non meno è necessario questo all'Huomo, che alla Donna.

2 Deue esser deuoto, conformandosi quanto più può con lo stato di religioso, poiche tutti habbiamo vn'anima, vna legge, & vn fine; anima immortale; legge diui-

na; fine di gloria, ch'è in cielo, e nello ſteſſo Iddio.
3 Sia Ape ingegnoſa, che da molti amari raccolga il miele; da vitij altrui caui documenti, & virtù per ſe.
4 Fugga le prattiche amoroſe, che queſte rouinano la giouentù, deſertano la ſanità, aſciugano la borſa, abbreuiano la vita, denigrano la reputatione, & imbrattano l'anima.
5 Non diſpregiar neſſuno, non ne dir male, ſtimar tutti, dirne bene, & penſar il futuro.
6 Coprire ſempre i difetti altrui, nè mai ſcoprirli, & quando per opra d'altri ſi ſcoprono, non ne gioire, che vn giorno potrà ſuccedere à te l'iſteſſo.
7 Non mancare al ſeruitio, non riportar nouelle, non ſouerchiamente confidarti con quell'amico, che ti par ſodo, perche vn giorno potrebbe mancare.
8 Non ti dolere mai del tuo Signore, ch'è megſio d'abbandonarlo, che lamentarſi; che ti manchino le coſe neceſſarie.
9 Mira all'auanzo di caſa, e non togliere à neſſuno quello li ſpetta, e loda tutti in generale.
10 Non dir tutto quello, che ſai, non creder tutto quello; che ſenti, non far tutto quel, che puoi, non giudicar in male quello, che vedi.
11 Conſerua il tuo, & non deſiderar quello d'altri.
12 Fà l'officio tuo, ſenza intricarti in quello del compagno.
13 Conſerua il tuo decoro, ſenza far danno al proſſimo.
14 Parla poco, opera aſſai, e bene.
15 Ridi poco, acciò non ſembri ſchernir gl'altri.
16 Non parlar mai oſcuro nelle conuerſationi, acciò non dij ſoſpetto à gl'aſtanti.
17 Non eſſer auido di ricchezze, che mai ſarai capace di buon conſiglio.

Non

18 Non ſentir giamai adulatori, ſe voi eſſer amico di verità.

19 Non ti turbare, perche perſone turbulenti, è forza che ſiano inimici di pace.

20 Non deſiderare burle, e ciance, che ſarai duro à ridurti alla deuotione.

21 Non eſſer amico d'otio, che perſone pigre ſono naturalmente nemici di ſapienza.

22 Non eſſer diſſidioſo, & buggiardo; perche ſarai odiato, e quando meno ſi penſa ne viene la rouina, morte, & infamia.

23 Non cercar grandezze di queſta vita; perche offuſcano la mente, & priuano della libertà l'animo.

24 Non eſſere curioſo à coſe, che non te appartengono, mà più preſto ſij ſordo per non ſentirle, & muto per non domandarle.

25 Non t'alterare à venderta, mà vinci con modeſtia; quando vedi alcuno infuriato.

26 Non fare partire giamai da te perſona alcuna ſdegnata, mà più preſto conſolala di gratia, e di buone parole.

27 Humile con tutti, facile con ciaſcheduno, ſempre allegro, mà conſerua ſempre la grauità, dolce nel dire, pronto nel promettere quel che ſtà in mano tua, & non far danno al Padrone, & così l'eſeguiſci.

28 Dormi poco, vigila aſſai, ma ſenza danno della tua ſalute.

29 Mangia quanto baſta, non crapulare diſordinatamente, che ſempre il ſouerchio fù vitioſo.

30 Per vltimo deui odiar il peccato, temer il Demonio, & amare Iddio, ch'è la regola, & il dator d'ogni bene.

Nep. Sono documẽti da eſſer p ſempre ſcolpiti nel cuore, & ogn'vno che ſerue deuria hauergli continuamente auan-

ti gl'occhi, mà ditemi di gratia Sig, mio, quali sono i più nobili officij, & trattenimenti della Corte.

Zio, In questo secolo deprauato che corre; scorgerete ogni cosa andare alla reuersa, perche vedrete il superbo, chiamato honorato, il prodigo magnifico, il codardo considerato, il temerario ardito, l'ambitioso graue, l'hipocrita ritirato, il malitioso acuto, il ciarlatore eloquente, l'indeterminato prudente, l'adultero innamorato, il pazzo allegro, il fastidioso sollecito, il buffone piaceuole, l'accorto temperato, il sospetto indouino, & il taciturno goffo. Però basta per hoggi questo, e con questi ricordi, ch'io t'hò dato, considera lo stato, che tù cerchi, quanto sia pericoloso, & incerto, & dimani à più bell'aggio ripigliaremo il nostro raggionamento, & supplirò alle tue domande.

Nep. Così farò Sig. mio, e vi lascio.

Il fine del Primo Capitolo.

CA-

CAPITOLO SECONDO.

Zio.
I veggio figlio volentieri, se bene questa notte passata non hò mai riposato per conto vostro, vedendoui troppo deliberato di seguir la Corte, e mi lasciaste hiersera con l'animo molto perplesso. Sappiate, che in essa i seruitij si dimenticano, gl'amici mancano, l'emulationi crescono, la nobiltà non s'ammette, la virtù non si conosce, l'accortezza non gioua, l'humiltà non riluce, l'habiltà non s' impiega, il consiglio non s'accetta, & la verità non è creduta, che certo più ageuolmēte acquista il vitto vn ignorante, & vitioso, che vn'huomo dotto, e sauio.

Nep. Io non hò mai riposato questa notte, per lo desiderio di venir di nuouo da voi, per riceuere maggior luce, e più documenti in materia della Corte; e non vi marauigliate di questo, poiche io stimo la Corte cosa buona, & in conseguenza bella, & la bellezza secondo la dottrina Platonica, è vn diletto, del quale ne gode l'vdito, la vista, & la mente; onde per vdirne ragionare, ne formai l'idea, & per vederla, ch'è il senso, che più s'immerge nella materia, non trouai riposo la notte passata; hò desiato l'alba per venir di nuouo à trattar con voi sopra tal particolare basteuolmente; acciò per prattica possi gustare le dolcezze nell'opre della Corte.

Zio. Et io pensauo, che i miei ricordi, & le mie malageuolezze, che hieri ti dimostrai, ti hauessero fatto lasciare la vòglia d'essere Corteggiano.

Nep. Anzi i vostri documenti, m'hanno seruito per sprone, & hanno spinto velocemente il mio desiderio, di modo che à tutta briglia corro verso la Corte, appunto come

ad vn animo deliberato di combattere, che maggiormen te s'auuigora, se d'amica mano riceue l'vsbergo, ò maglia, ò con più cuore s'accinge alla battaglia, così i vostri ricordi, m'hanno seruito per armi, che per ciò con più baldanza, mi espongo à seguir la Corte.

Zio. Figlio, ti perdo; & veggio, ch'ogni mia industria riesce vana; è forza credere, che sopra humano nume ti tiri à prouare il male della Corte; e poiche vedo non potertene distrahere, concorro di nuouo col voler tuo; mà solo ti vuò dire, che pensi bene, che l'infelice stato del Corteggiano, è andar à letto tardi, uscire tardi, torna tardi, negotiare tardi, vdire messa tardi, mãgiar tardi, si spedisce tardi, si ritira tardi, è ascoltato tardi, è conosciuto tardi, e non s'emenda quasi mai, ò tardi; che ti posso dire se non che in Corte sono infiniti quelli, che si perdono, & pochissimi quelli, che s'acquistano; poiche veggiamo cadere i fauoriti, mutarsi gli stati, scambiarsi i ministri, intricarsi le vedoue; infamarsi le maritate, scappezzarsi le donzelle, & impigirsi gl'ingegni, impoltronirsi i soldati, dimenticarsi i dotti, precipitarsi gl'accorti, inuecchiarsi i giouani, & imbambirsi i vecchi; perche si promette, & non s'attende, si serue, & non si paga, si camina per inganno, si trauaglia per non riposare, si lusinga per amazzare, si sublima per precipitare, si ride per mordere, si presta per interesse, si honora per infamare, & si castiga senza mai perdonare, queste pazzie trouerai nelle Corti.

Nep. Sig. Zio ditemi di gratia quali sono gl'offitij più nobili della Corte, per poter in vn di loro, che serà adeguato al mio genio applicar l'animo mio.

Zio. Molti sono figlio, però i principali sono quelli, che sogliono conferirsi à persone nobili, ch'à mio parere sono

venti

venti quattro, parlo delle Corti ben ordinate, e grandi, non delle Regie, Imperiali, & Papali, che in questo sogliono darsi gradi, che con nuoui nomi, s'appellano, e i maggiori si raddoppiano più di questi, che ti dirò delle Corti grandi, non dell'eccelse in primo grado; e per liberarmi dall'odio, che mi potria concitare giustamente, se volessi esser giudice, per dichiare à chi spettà il primo luogo di tutti gli officij; ne parlarò per ordine d'Alfabeto, poiche diuerse sono le pretensioni, & ancora in dubio ne pende la lite; lasciando la decisione di questa pretendenza ad ingegno più eleuato del mio.

Nep. Ditemigli di gratia, ch'io in tanto pendo dalla vostra bocca, & se tutti sono obligati di stare ad vn segno.

Zio. Tutti sono tocchi da vna medesma pietra di paragone, & pesati ad vn' istessa bilancia; mà alcuni à libra, & altri ad oncia, & alcuni à dramma, secondo il merito di ciascheduno; mà tutti si pesano, ò sia ricco, ò pouero, ò fauorito, ò dispreggiato, ò potente, ò impotente, ò sauio, ò ignorante, ò giouane, ò vecchio, ò coraggioso, ò codardo, ò sollecito, ò pigro, ò buono, ò tristo, ò allegro, ò malinconico; mà come dissi, ogn'vno, hà il peso suo.

Nep. Ditemi i ventiquattro officij nobili, & non mi tenete più sospeso.

Zio. Il Primo Aio.

2 Bracciero

3 Cappellano.

4 Caualletizzo.

6 Cameriero.

6 Coppiero.

7 Ferriero Maggiore.

8 Gentilhuomo di Camera.

9 Huomo di Compagno.

10 Mag-

10 Maggiordomo.
11 Mastro di Ceremonie.
12 Medico.
13 Mastro di Casa.
14 Mastro di Sala.
15 Mastro di Scuola.
16 Mastro di Stalla.
17 Paggio.
18 Reuiditore.
19 Rationale.
20 Sopraintendente.
21 Segretario.
22 Tesoriero.
23 Trinciante.
24 Scalco.

Non ti marauigliare, ch'io habbia preterito l'ordine dell'Alfabeto, con mettere lo Scalco all'vltimo loco, per che l'vltimo nostro ragionamento; hà da terminare in materia di Scalcaria.

Nep. Copioso numero d'officij hauete narrato, & sarà bene, se non vi rincresce Sig. mio, che di tutti particolarmente andiamo discorrendo, per vedere quello à che ciascuno di loro è obligato per adempimento del peso, che porta.

Zio. Curiosa dimanda, e di non poco peso, che se diffusamente per ogn'vno di detti officij volessimo discorrere à bastanza, non bastariano molti giorni, & da altri bisognaria, che attendessiuo la risposta; poiche io con tanti anni di Corte, à pena hò potuto sapere l'obligo, che porta l'officio ch'hò essercitato; come dunque posso discorrere accortamente dell'officio altrui.

Nep. Voi Sig. Zio parlate honestamente; in ogni modo

dite

dite quelle, che ne sapete; che per poco, che sia, à me; che non ne sono informato, mi parrà molto, & mi sarà gioueuole.

Zio. L'Aio deue saper diuerse lingue; ragione di stato, non però cōtrario alla carità Christiana, belle lettere, molte historie, e tutte le deue narrare alli figliuoli, ch'hà in gouerno, insegnarli buoni costumi cortesie, e creāze, parlar modesto, con rispetto, e dare risposte prudenti, deue insegnargli cose religiose, accostumate, e mai nō trattargli di cose profane, e lasciue; nō perderli di vista, e portarsi seco con vn termine trà rigido, & amoroso; si come fè quel prudentissimo Aio d'Alessandro Magno, che l'indrizzò talmente per la strada dell'heroiche virtù; che Filippo suo Padre li disse. Io rendo gratie à gli Dei, non tanto per hauermi dato vn figlio, quanto per hauermelo dato à tempo, che potrà riceuere i tuoi dotti documenti: imperò che sò, che me l'alleuarai di maniera tale, che per heredità sarà Signore del mio Patrimonio della Macedonia, & per meriti Rè di tutta l'Asia, di modo che sarà chiamato figlio mio, & egli chiamarà te Padre suo. Così per certo deue essere vn buon'Aio, sopra del quale possa il Padre stabilire le speranze, che stanno fondate sopra la buona educatione del figliuolo; & che ciò sia vero, dicalo, Claridio Lucano virtuoso Imperatore, che hauendo vn figlio di bello aspetto, & di sottile ingegno, mà malamente disciplinato dal suo scelerato Aio, il quale lo guidò per lo storto sentiero de vitij, & in particolare de giochi: come fù costretto à priuarlo dell' heredità paterna, & della Regia inuestitura, per hauere vn giorno rubata vna gioia da vn cametino secreto dell' Imperadore suo Padre, con consulta del suo maluaggio Aio; nè bastò questo, mà castigò aspramente quell'altri giouanetti, che

seco

ſeco giocauano; e diede alla fine crudele, & meritata morte al malcaueduto Aio, queſto fù il fine di quello ſuenturato; queſto ancora potria occorrere à ſimili ſorte di perſone, che non attendeſſero con gran prudenza à far l'officio ſuo.

Nep. Grande in uero è l'obligo dell'Aio, & in poche parole Sig. Zio abbracciate molte coſe, hor dite di gratia, che hà da fare il Bracciero, che qualità di perſone ricerca queſt'officio.

Zio. Il Bracciero hà da eſſere perſona nobile, e d'età matura, modeſto, graue, che mai dia ſegno di laſciuia, non rida, non parli ſouerchiamente; mà riſponda con humiltà, & riuerenza alla dimande della ſua Signora, & quando hà d'accompagnarla, procuri al più che può di non auuicinarſele tanto, che tocchi le veſti: nel porgerli il braccio, ſe gl'inchini, & ſia dal manto couerto, & così anco la mano, la quale non hà da eſſere col guanto, il capo nudo, & ſopra tutto ſia religioſo, e deuoto, mà non inaueduto, come Cirillo Bracciero, che troppo entrò in ſcherzi con ſua Padrona, e di tal maniera, che à tempo, che li tirò la veſte, lo vidde l'Imperatore Aureliano da vna feneſtra, il quale ſe ne marauigliò grandemente, & vinto di ſdegno, ſubito ordinò, che gli fuſſe tagliata la mano, e nulla ſeruì, che la Padrona, e Cirillo giuraſſero, che quell'atto foſſe fatto à caſo. Peggio ſi fè, che non ſolo patì la pena, mà fù tolto via di caſa; & sbādito dalla Città come perſona immeriteuole di ſtare più in Corte. Non facendo così quel Patriarca Gioſeppe; ch'eſſendo tentato di laſciuia dalla ſua Padrona, giamai volſe acconſentire, mà ella cieca, & ingorda volendo à forza farlo peruertire l'afferrò; ma il prudente ſeruo fuggì via, curandoſi poco laſciar la cappa, & ſopportar carcere, oſſeruando

uando silentio; mà il giusto Dio permettendo, che tutte le cose siano manifeste, fè publicare la sua innocenza per via d'vn segno, onde vscito, dalle Carceri, fù tenente di Faraone Rè d'Egitto, à tanta grandezza lo sublimò la medesma.

Nep. Questo hà meno obligo del primo, mà non senza peso, hor dite il Cappellano.

Zio. Il Cappellano sarà Sacerdote essemplare, di buona vita, & inimico del pratticar souerchio con tutti, celebri quasi ogni giorno, non tenghi vani libri, ma spirituali, e sempre li suoi raggionamenti siano deuoti; sia polito, mà non adornato, stia sempre in casa, & con accurata diligenza faccia tenere polito l'oratorio, conserui le cose di quello in loco decente, & non profano, & nel celebrare osserui le prime quattro lettere dell'Alfabeto, sia la Messa alta, breue, chiara, & deuota, & conserui il decoro della sua dignità, procurando di se non dare mai scandalo à secolari, hauendo così fatto quel buono Anastasio Cappellano di Raimundo Prencipe Francese che era tanto geloso del suo honore, & commune salute, che liberamente parlaua al suo Signore, & essendo al suo stato vna Meretrice di molto scandalo, il magnanimo Anastasio andò dal Principe, e disse sappiate Signore, che se non prouedete di toglier via questa scelerata femina dal vostro stato, me n'andarò da vostra casa, poiche in breue anteuedeua, che sendo per quella la sua Corte corrotta; gli sarebbe auenuto seuerissimo castigo. L'accorto Signore conoscendo la verità, data fede al Cappellano: subito cacciò via l'impudica Donna, e non volse dar credito à tante calunnie, che nella corte si haueuano inuentato contra questo Cappellano. Mà dall'altro canto quel Gicanio, che fù tanto immodesto nel conuersare, e

E cra-

crapulare, che non pensaua al suo grado, dignità, & obligo, che teneua di celebrare, che essendo la sera come goloso lasciatosi tirare dal vino; beuè tanto tutta la notte, che volendo la mattina del Natale celebrare, gli venne il castigo d'interni dolori, in modo, che spumando perdè la fauella, e non potendosi aiutare, miseramente morì.

Nep. E grande l'obligo del Cappellano, però hauendo riguardo alla dignità, che possiede, tutto è poco, & il Cauallerizzo, à che è obligato.

Zio. Questo hà obligo di caualcare tutti i caualli, che à lui parrà essere necessarij, assistere sempre, ch'il suo Signore vuol caualcare, entrare almeno due volte il giorno nella cauallerizza, & in conto alcuno far vscir di casa cauallo senza sua licenza, ancorche il suo Signore lo presti ad altro, poiche conuiene, ch'egli sappia quelche si fà in materia del suo officio, & replicare quando qualche cauallo si presta, se hauesse qualche legitimo impedimento, & sopra tutto habbia mira, che li caualli non siano souerchiamente strappazzati, & che non stiano tanto à riposo, che diuengano otiosi, & habbia auertenza quando s'hà da comprare qualche cauallo, ò altro animale, oltre quelli, che sono proprij del suo Signore che sia di buona razza, di bel manto, e di bella vista, ben segnato, ben'ossuto, sia sano, e di forza, e d'agilità decente. Sopra tutto sia fedele, come fù quello Adura verso il suo Signore Roboam Rè, e figlio di Salomone. Egli vedendo il popolo congiurato à danno del Padrone, à gran forza radunò detti congiurati per indurli al seruitio del Padrone, mà incrudelēdosi ancora quei rebelli, il buon Adura difese il Padrone gagliardamente esponēdo la propria vita per salute di quello;

di

di maniera che quelle genti irate lo lapidarono. Ma nõ occorse così à Pandonio fauorito tanto da Aliomenide Rè di Greci, che per gli suoi buoni portamenti era dal popolo molt'amato, che quasi gouernaua la Republica à pari dell'istesso Rè. Vn giorno il sudetto Abiomenide chiamò il fauorito à giocare seco alla palla, credendosi, che con humiltà, & conuenienza d'vn seruitore accettasse questo fauore, mà egli presuntuoso abusando la cortesia del Padrone per conto d'vna caccia, con molti gridi la voleua vincere, per la qual cosa si sdegnò il Rè, tanto, che acceso d'ira gli fè tagliare il capo nel medesmo luogo.

Nep. Anche il Caualerizzo porta il suo peso, e non è leggiero. Che hà da fare il Cameriero?

Zio. Il Cameriero porta molti pesi, mà perche io attendo alla breuità, d'alcuni pochi parlarò. Per lo più deue esser giouane polito, e legiadro, hà d'assistere sempre alla persona del suo Signore, & in particolare nel vestire, & spogliare; hà da conseruare con molta politezza, & ordinanza tutti gli habiti, & vestiti del suo Signore, deue hauer cura d'ordinare à chi spetta, che le Camere stiano polite, ordinate, profumate, fresche l'estate, & con fuoco l'inuerno, & che in esse vi siano tutte le cose necessarie, & non faccia entrar nessuno che nõ habbia da fare nella Camera, per qualche sinistro pensiero, & poi pensi di fare come quel Camerìero Teleuio che euidentemente segno ne diede all'hora quando, essendo stato ammazzato il suo Padrone, egli si mise à seruire l'vccisore, solo per vendicarsi della morte del suo Signore; & così fece, perche quello mentre mangiaua, egli gli tolse inaspettatamente la vita, per osseruanza dell'amore, che portaua al suo Signore. Non fè così

Menesteo Cameriero d'Aureliano Imperatore, che per vn picciolo scorno, ch'hebbe dal suo Signore fè sub to vn memoriale, & lo mostrò alla maggior parte de' serui di Casa, esponendo in quello, che l'Imperatore gli voleua fare tutti morire, & ponendo il suo nome in det to memoriale, fù veduta la ribaldaria da tutti, & di commune accordo si risolsero d'ammazzarlo, come fecero, poiche vn giorno hauendolo ritrouato con poca guardia, entrarono con empito, & si imbrattarono le mani nell'innocente sangue del loro Padrone.

Nep. Questo mi sembra officio di molto peso, se bene hà obligo d'essere assiduo, & bisogna, che sia persona polita; Hora passiamo al Coppiero di gratia, e ditemi Sig. mio à che è obligato.

Zio. Il Coppiero è officio di molta confidenza, che tiene la bocca del Padrone nelle mani, & per ciò questo carico si deue dare à persona di molta esperienza, & alcuni Signori grandi, vsano dal medesmo farsi fare la credenza, prima che beuano; deue con accurata diligenza vedere, che i vini, & l'aque siano buoni, freschi, & adeguati al gusto del suo Padrone, ordinare al bottigliero, che tenghi politi i vasi del Vino, & d'aqua, & così parimente i bicchieri, & vasi da bere, procurar l'aque cotte in tempo d'infermità, se le crude sono dannose, & secondo la diuersità de tempi procurare hora i Vini piccioli souente i mediocri, & tal hora i grandi; nel porger da bere, s'inchini, sia polito, non vsi i guanti nel tempo di seruire, ne mai sputi, ò parli, quando hà la coppa in mano, & non faccia come quello inuidioso coppiero di Tolomeo ottauo Rè d'Egitto, che vdendo, ch'il suo Padrone amaua tanto i virtuosi, & in particolare vn certo nominato Stillippone, che il face-

ua non solo mangiar con lui, mà gli daua parte del vino della sua tazza da bere, mostrando cō quest'atto il grand' amore, ch'egli portaua ad huomini virtuosi, & esso inuidioso Coppiero, non potendo sopportare tanti fauori, che faceua à Stilippone, disse à Tolomeo, lo pēso Signore, che per lasciar parte del bere à Stillippone, la M.V. non ismorzi la sete, nè esso parimente beue a bastanza. Rispose il Rè, è vero, ch'a Stillippone, non basta quello, che resta nella mia Coppa; perche satiarebbe te, se ti fosse dato, anzi da questa tua inuidia mosso, tu non faresti estinguere la sete mia, e di Stillippone, se ti mettesi à parlare; Mà giache tu t'intrichi in affari, che non t'appartengono, ti commando, che ti parti dalla mia presenza, nè mai più mi capiti auanti. Degno di lode fù poi quel Coppiero d'Vrbino, il quale stando nel campo Raustino nascosto, essendo cercato da soldati per ammazzar il Padronè, egli corragioso vestitosi delle vesti del Padrone, lor si fè incontro onde i nemici pensando, che fosse il Padrone, diedero morte al corpo, mà vita alla fama di lui, del che restò il Padrone pieno di marauiglia, considerando la fedeltà del suo seruitore. Ordinò subito, se li drizzasse vna statua per cosi segnalata demostratione.

Nep. Anco questo è officio leggiere, mà di confidenza, & parmi, che toltone l'hora, che s'approssima al pranso, & alla cena, il resto del tempo l'auanza per suoi diporti.

Zio. Tal'hora frà il giorno il suo Signore, ò altri della sua conuersatione vuol bere, & è obligato ad assistere.

Nep. Il Ferriere maggiore, che obligo è quello, che tiene.

Zio. L'obligo di quest'officio è grande, & si dà à persone prattiche di viaggi, e di molta autorità, perche egli hà cura oltre il distribuire le stanze in casa; quando il suo Signore fà viaggio, andar inanzi, & prouedere à tutte le

cose

cose necessarie, così al vitto, come al dormire, & hà bisogno di molta sagacità per riparare all'insidie de gl'hosti, & vettorini, & di marinari. se il viaggio è per mare, deue esser persona, che habbia cura al dispendio, regolato in maniera, che non patischi nè il Padrone, nè la famiglia, e si come fù quel Ferriere maggiore d'Aretio Restione, ch'essendo stato bandito, & fuggendosene di notte, fù sopra seguito dal suo fido seruo, il quale tenendolo per lungo tempo nascosto lo gouerno con la sua solita fedeltà, & prudenza, & perseguitato da nemici, con artificiosa industria lo liberò; così deue fare vn honorato seruitore; mà non come il Ferriere Maggiore ad Appio suo Padrone condennato; che s'era ridotto in vna selua molto bella della sua possessione, e mentre pigliaua fresco, vn altro buon seruo del medesimo Appio, vedendo di lungo venir gli sbirri, corse à lui, & lo fece nascondere per lo più folto loco del bosco, & egli si vestì delle vesti del suo Padrone, & fingeu volersi nascondere, & lasciarsi vccidere per saluare il suo Signore; mà l'empio Ferriere Maggiore scoprì l'astutia, onde l'infelice Appio fù preso, e decollato; Spiacque tanto al popolo il tradimento di questo seruo Ferriere Maggiore, e fù commendata tanto la costanza dell'altro, che ottenne dalli Tre monarchi, che quel traditore fusse crucifisso, e l'altro seruo fusse liberato.

Nep. Hor ditemi Sig. Zio l'obligo del Gentilhuomo di Camera.

Zio. Il Gentilhuomo di Camara è obligato ad ogni cosa, ancorche nessuna particolarmente le sia assegnata; Deue assistere continuamente alla persona del suo Signore, accompagnarlo quando incontra le visite, & cosi parimente quando partono; e mancando il Cameriero, Coppiero,

piero, ò altri degl'vfficiali di Casa, deue preoccupare quel loco se cosi gli sarà ordinato dal suo Signore, riceuere l'imbasciate, & spedir subito chi le porta, rispondendo, e trattando sempre con cortesia, & sopra tutto trattenere con buoni ragionamenti gl'altri gentilhuomini forastieri, che capitano nell'anticamare, facendoli dare da bere se ne hauranno di bisogno, & se il trattenimento è lungo anco sedere, & nel discorrere sia modesto, non parli di materie, che non gli sono note, non scuopra segreti di Casa, non dia auuisi incerti, & sopra tutto conserui la riputatione, e fama del suo Signore, si come fè quel gentilhuomo di Camera Esopo di Demostène, il quale amò il suo Padrone tâto, che costretto dalla giustitia con grandissimi tormenti à confessare l'adulterio cômesso dal suo Padrone, giamai fù possibile cauarglilo dalla bocca, tant'era l'amore che gli portaua, onde ne conseguì la libertà del suo Signore. Di questa fedeltà si deuono vestire i veri Gentilhuomi di Camera, & non far palesi i difetti de Padroni, s'astengano ancora questi tali di non pigliarsene più di quello, che lor tocca, acciò poi loro non auuenisse come à qual gentilhuomo di Camera di Adriano, che vn giorno temerariamente si pose à passeggiare auanti il Palazzo del suo Padrone fra dui Senatori; onde vedendolo Adriano commandò, che gli fusse dato vn pugno alla presenza di tutti gli astanti, & che il percussore gli dicesse, che imparasse di creâza, e che non s'vsurpasse quelche nô gli conueniua, cioè à passeggiare con persone tanto à lui superiori. Il tutto fù esseguito cô sua vergogna, & stupore de gli astanti. Deue il seruitore pensare, e poi fare; perche s'hoggi piacciono, dimani dispiacciono l'attioni, e i discorsi.

Nep. Molte cose stringe l'obligo del gentilhuomo di Camera

mera, ancorche nulla ſpecialmente abbracci. Hor ditemi l'huomo di Compagno, che coſa hà da fare.

Zio. L'huomo di Compagno, è proprio vno, che ſerue Dame, & perciò deue eſſer in età matura, graue, deuoto, tãciturno, mà non malenconico, aſsiſtente, corteggiando ſempre la Signora che ſerue, accompagnando l'altre che capitano in Caſa con riuerenza, & anco habbi cura de' figlioli, quando paſſano da vna ſtanza, ad vn'altra; per che non caſchino, ò non riceuano dall'indiſcreta razza di ſeruitori infami, baci, ò alt'atti d'irreuerenza, & ſopra tutto ſia zelante, e prudente, ſi come quell'huomo di Cõpagno di Scipione, che eſſendo condennato à morte il ſuo Padrone, l'amato ſeruo lo naſcoſe dentro vna ſporta onta di pece nel Teuere, e portandolo poi in Napoli, e ſaluandolo non fù poſsibile, nè per prieghi, nè per minaccie, che ſcopriſſe alla giuſtitia il ſuo Padrone. Veramente coſtui fù degno d'eterna memoria, & anco d'eſſer imitato. Non fece così quel Conte Piamonteſe huomo di Compagno della Ducheſſa di Sauoia, al quale eſſendo raccomandata la Caſa, & in particolare la cuſtodia, & fedeltà della Ducheſſa dal Duca, douendo eſſo partire con la Corona di Francia alla guerra, Egli infame tentò di laſciuia detta Signora, & da quella ributtato, non mancò con inganni, & aſtutie dishonorarla; perciò che fece mettere ſotto il letto, ſuo Nepote dicendogli, ch'ella lo deſideraua. Pensò coprire il ſuo fallo con la morte, che douea ſoccedere della ſua Padrona, mà auuenne il contrario, perche con grande infamia fù priuato di vita, & reſtò la Signora con la fama, che ſe li conueniua. Intendano da queſto quelli, che in tal officio ſono ammeſſi, a portarſi come ſi conuiene, ſe non vogliono, che l'iſteſſo loro accada.

Noi

Nep. Noi siamo al decimo officio, & mi par che sia il Maggiordomo, secondo il catalogo fatto da voi; & questo dal nome, che porta, par che sia il maggiore de gl'altri officij, & in consequenza à maggior obligo deue star soggetto.

Zio. L'obligo del Maggiordomo, è di molta preheminenza, e bisogna che habbia cent'occhi, & grande esperienza; perche hà da mirare tutte le minuzzerie di Casa, & à tutte le cose deue prouedere. Hà da essere persona di molta autorità, risoluto, rimediando à tutto il necessario, senza fastidire ogn'hora il suo Signore, al quale deue dar conto di tutto quello, che fà, almeno vna volta la settimana, egli hà da ordinare i pagamenti, riceuere i seruitori, che siano di seruigio, & da bene, licentiando gl'inutili, vitiosi, e seditiosi, hà da mirare quanto sia possibile, che la robba del suo Signore, non vàdi à male, che ogn'vno facci quello, che deue, & niuno patisca del necessario; habbia cura de seruitori infermi, facẽdogli seruire come si conuiene, miri, che la famiglia sia disciplinata, senta la messa, & si confessi ne tempi stabiliti espurgando sempre la Casa delle persone vitiose, & di mali costumi, & in somma ogni cosa hà da mirare, senza trascurarne niuna, conseruando, e la robba, & il decoro del suo Sign. indrizzare tutti i suoi pensieri à Dio, si come auuenne di quel buon seruo di Abramo; che conoscendo la fedeltà del suo seruo, lo mandò per ritrouare la moglie ad Isac suo figlio, & altro non dimandaua à Dio, se non che gli facesse ritrouare vna donna, che fosse stata grata prima à S. D. M. & poi à suoi Padroni, & in vero, che la ritrouò, perche gli menò Rebecca con gusto, & contento vniuersale; questa deue esser la mira di vn honorato Maggiordomo, & non i proprij commodi, & interessi, & non ingrandirsene, commandando indiscretamente, mà imitan-

do il consiglio di Christo, che essendo superiore à gl'altri, procurò mostrarsi inferiore à tutti. Mà non fè così quello scelerato di Stefano Maggiordomo di Domitiano Imperatore, che fu capo di congiurati. Costui con finta amicitia diede vna lista al suo Signore di quelli congiurati, che lo voleuano vccidere, & mentre l'Imperatore la leggeua, con vn pugnale gli tolse à tradimento la vita. Del che à lui ne seguì il meritato castigo. Procurino dunque i Maggiordomi conseruar il loro decoro, l'humiltà con la superiorità verso gl'altri seruitori.

Nep. Non è poco obligo del Maggiordomo, & questo deu' essere persona di molta esperienza, Hor ditemi del Mastro di Ceremonie, e se quest'officio è communemente in tutte le Corti.

Zio. Quest'officio è bello, però non vsitato da tutti, poiche solamente nelle corti di persone eccelse, & eminenti s'introduce, & in particolare l'osseruano gl'Ecclesiastici, & quei, che gouernano, & hanno giurisditione di sudditi, perche questo hà pensiero di ridurre à memoria, così le ceremonie al rito della Chiesa, come anco à temporal; Circa il dare audienza, trattare i sudditi, e di tutte l'attioni publiche, perche il Prencipe stia nel suo segno, & il suddito non se ne sdegni, tiene altri oblighi particolari, & familiari di Casa, che sono nell'accompagnare, nel riceuere le visite, nel vscir delle porte, nel sedere, così ne i conuiti, come nelle conuersationi familiari, & è officio nobile, & deue pienamente essere informato delle qualità, & conditioni delle persone con chi prattica, & deue assomigliarsi à quel Alcomida Greco, il quale auisato, che non andasse alla Corte di Atene, che teneua molti inimici, rispose, che non potea riceuere noia alcuna; pur che il Rè Filippo suo Signore lo tenesse nel numero de

buoni ſuoi ſeruitori, poco curandoſi, che non ſolo la Corte, ma tutta la Grecia l'odiaſſe, & diſamaſſe. Ben sò io, che tre coſe ſono che non poſſono eſſere permanenti all'huomo, cioè, ſtar ſempre contento; far guerra, e vincere, & eſſer ſempre fauorito dal ſuo Padrone, poiche tutti ſtanno nelle mani della mutabil fortuna, mà con tutto ciò deue fare il Maſtro di ceremonie il debito ſuo, & non come à Brias tanto fauorito da Dioniſio Siracuſano, che mandato vna volta à Platone, che aſpettaua alla porta ad intendere, che coſa egli voleſſe, dimandandogli Platone, che coſa faceua Dioniſio? gli riſpoſe, che ſtaua ignudo ſopra vna tauola à riposarſi; Il che ſaputo Dioniſio, s'acceſe di tanto ſdegno, che ſubito commandò, che gli fuſſe troncato il capo, dicendo Io voglio Brias come traditore farti morire, poſciache hai hauuto ardire di paleſare i ſegreti miei, Io ti mandai à Platone à veder quello, ch'egli voleua, & non à dirgli quello, ch'io faceua.

Nep. E officio curioſo, mà à mio giuditio odioſo, perche in queſta vita ogn'vno crede eſſer il primo, e gli ſpiace, quãdo ſi vede eſſer l'vltimo; Hor ditemi il Medico, che obligo tiene, & che officio è queſto?

Zio. Il Medico nõ è membro del Corpo della Corte, perche è vn eſercitio ſeparato, pure nelle Corti grandi, è neceſſario, si per oſſeruare le compleſsioni, & la natura del Signore, dou'è inclinata, che cibi mangia, come anco quello della ſua famiglia; per potere più accortamente curarli, quando s'amalano: Deue eſſer perſona ſtudioſa, & con carità eſtraordinaria viſitare gl'infermi, procurando con accurata diligenza più di conſeruare la ſalute del Signore, che di conferircela, dopò che s'è ammalato. E deue anco fuggire di dare vna minima ombra d'infedeltà, ò tradimento intorno alla cura del Padrone, e ſi forzi ac-

quiſtare vna indubitata credenza della ſua diligenza, & s'eſſerciti nella ſalute di quello, acciò non ſi poſſa ritrouar coſa, che contradica all'innocenza della medicina, acciò poi non ſi diceſſe di lui quel che canta l'Arioſto del medico di Gabrina con queſti verſi.

Vn Medico trouò d' inganni pieno
Conueniente, & atto à ſimil vopo,
Che ſapea meglio vccider di veleno,
Che riſanar l'infermo di ſiropo.

Come à quel Medico di Baizet Imperatore di Turchi, chiamato Amone Hebreo, il quale ſubornato dal crudo figlio Solimano nella Villa di Cerlia auuelenò con medicamenti il ſuo Signore. Ma ben ſi deueſi portare, come Filippo Macedonico medico d'Aleſſandro Magno, Coſtui tanto creditoper la ſua bontà hauea acquiſtato appreſso il ſuo Signore, che vn giorno mentre porgeua il vaſo della medicina ad Aleſsandro; ancor che ſopragiungeſse vna lettera d'Olimpia madre dell'Imperatore, doue l'auuiſaua, che ſi guardaſse da Filippo ſuo medico, perche à richieſta di Dario l'auuelenarebbe; con tutto ciò Aleſsandro, dando à leggere al detto medico la lettera, non ceſsò dell'incominciata impreſa, ma ſi beuè la preparata medicina, tant'era la fede, che hauea al ſuo medico; mà con gran ragione, perche egli ſe l'hauea acquiſtato con eſperienza di lungo tempo, & ancora l'eſito del medicamento pigliato, che fù boniſsimo, & di gran giouamento, ſtabilì più il concetto, che di lui hauea l'Imperatore.

Nep. Il Medico veramente è più toſto conſeruatore della ſalute de Corteggiani, & del Padrone, che menbro di Corte, mà ſia come ſi voglia, pure porta il ſuo peſo, hora parliamo del Maſtro di Caſa.

Zio. Il Maſtro di Caſa, è perſona, che hà la cura di tutte le

robbe

robbe di Casa, & deue accortamente mirare al prouedere di tutte le masseritie, & adornamenti di Camera, far mutare le tapezzarie à suo tempo, ordinando al Guardarobba, & à chi n'hà cura, che conserui politamente quelle, che se tolgano dalle mura, habbia l'occhio alle carrozze, sedie, lettiche, faccia prouedere le liuree à suo tempo, come anco dell'argenterie, & biancherie necessarie, & allo spesso visiti la guardarobba, per vedere quello, che manca, & che le cose, ch'iui sono, siano ben conseruate, & in alcune corti mediocri sostiene ancora il peso di Maggiordomo. Sicome Romeo Pellegrino, che capitando in casa di Berlenghiere Conte di Prouenza, detto Signore vedendolo tanto accorto, e diligente, lo fè suo generale Mastro di casa, il quale si mantenne sempre in habito honesto di religioso, & in breue tempo gl'auanzò trè volte il doppio più del suo hauere; & perche hauea guerra col Conte di Totosa per certi confini, fece tanto con la sua prudenza, che Berlinghieri restò di sopra, & pacificato; & hauendo quattro figliole senza nessuno maschio, furono tutte quattro maritate con quattro Rè; cioè la prima col Rè di Francia, che fu S. Luiggi; la seconda con Arrigo Rè d'Inghilterra; la terza col Rè de Romani; la quarta col fratello di Luiggi, che fù Rè di Puglia, e di Sicilia, e di tanto beneficio nō ne fù remunerato d'altro che d'ingratitudine, anzi di più cacciato per inuidia de gl'altri serui che fecero credere al Conte, ch'hauesse mal' amministrato le cose, egli dati i conti, & visto dal Conte, che per sua diligenza gli erano state augumentate le sue robbe, lo pregò che restasse à suoi soliti seruitij, ma il buon seruo di Romeo gli rispose, dammi Signore il muletto, tasca, e bordone, che hò portato, che sono per partirmi da vostra Casa, & non sono più per seruirla; e si partì, nè

mai si seppe doue andasse. Questo deue fare vn buon seruo disgustato, e nõ come Placido tanto fauorito, & estremamente amato da Seuero Imperatore, ch'egli quasi gouernaua l'Imperio, nè si moueua l'Imperatore à far gratia alcuna, nè trattaua negotij per la Republica, senza il volere, & consiglio di Placido. Mà costui di tanti fauori fatto più fiero, trasse dal miele di tanti beneficij il veleno dell'ingratitudine, perciò che non si vergognò di notte entrare doue dormiua l'Imperatore, portando seco armi nascoste con segni, & indicij d'homicidiali pensieri, che nella mente teneua, mà non restò questo scelerato senza il meritato castigo, perciòche hauendo Bessino figlio maggiore di Seuero veduto il detto Placido vestito di maglia venuto in sospettione del tradimento, gli disse, ò Placido come hauesti ardire di venir tù quì dentro di ferro vestito, così di ferro ancora haurai da morire; & subito gli fù troncato il capo.

Nep. Bisogna credere, ch'il Mastro di Casa hà da essere persona sufficiente, accorta, & prudente, & che abbracci molte cose; il Mastro di Sala ditemi Sig. Zio, che peso porta.

Zio. L'obligo del Mastro di Sala è vna regola di tutti i creati di mediocre conditione, & della gente bassa, perche deue sempre fare stare in ordine tutti i paggi, & aiutanti, palafrenieri, lacchei, & tutta la moltitudine, che hà cura d'accompagnare, & seruire il Padrone, nè consentire, che niuno parti di casa senza sua licenza, nè che in sala, e per le stanze si faccia strepito, si giochi à giuochi indecenti, ò si faccia rumore; sopratutto trattando con tanta varietà di persone, sia fedele al suo Signore; & non faccia come quello traditore Aterio Mastro di Sala, che per interesse tradì il suo Padrone, & essendo dal Magistrato cõdennato à morte subito furono priui i figlioli del detto

Aterio dell'heredità paterna, per lo che i poueri figli si doleuano, & andauano piangendo la loro infelicità, là onde il popolo mosso à compassione, oprò talmente appresso à i tre Prencipi, che il seruo ingrato ritornò di nuouo al giogo della seruitù, e i figli hebbero la sustanza paterna. Il contrario di questo fè quel Mastro di sala di Statione, che quando i serui di Ciro ammazzarono i proprij Padroni, egli fedel seruo si ricordò de beneficij del suo Signore, & lo saluò giuntamente col suo figliuolo, & essendo congregati tutti i serui per fare vn Rè trà di loro, conuennero che il giorno seguente, il primo, che vedesse il Sole fusse Rè trà di loro. Il buon seruo conferì al Padrone liberato il secreto, il benigno vecchio Padrone, lo consigliò dicẽdo, che quando gli altri fossero intenti con gl'occhi all'Oriente, egli li voltasse all'occidente, doue nella cima di monti, & Città haurebbe prima di tutti veduto il sole, come la mattina seguente auuenne. Tutti i serui visto il fatto, giudicarono non esser vscito dal sapere de serui, egli palesò la pietà vsata al suo Padrone, e figlio, come hauea dal vecchio imparato. la moltitudine di serui, considerando il fatto, non solo perdonarono al Padrone Statione, mà l'elessero per loro Rè. Tanto fà vn seruitore buono nell'occasioni.

Nep. Se bene quest'vfficio di Mastro di Sala non porta molto peso, nondimeno è in obligo di starsene sempre in Casa, acciò non nasca disordine nel seruire, mà il Mastro di Scuola che deue fare,

Zio. Il Mastro di Scuola è in obligo d'insegnare lettere humane à figliuoli del Principe, se ve ne sono, & così parimente a Paggi, & altri, che dal suo Signore gli sarà commandato; essercitando la giurisditione nella Scola, solamente, che fora lasciarà il peso à chi tocca, insegnando

le lettere, e li buoni coſtumi, & così il tacere quando biſogna, & il parlare quando è neceſſario, & ricordare à tutti la religione Chriſtiana, & dia bono eſſempio; ſi come fecero li Maſtri d'Antioco figlio di Seleuco Rè dell' Aſſirij; Queſto giouane hauẽdo dui Maeſtri,i quali l'ammaeſtrauano con amore nelle lettere greche, e latine,nè contento il Rè della diligenza dj queſti Maeſtri, gl'aſſegnò di più vn fedel ſeruitore Partenio chiamato, ch'oſſeruaſſe come ſi portauano i Maeſtri,i quali accorgendoſi di queſta ingiuria fatta à loro meriti,e fedeltà;al Rè diſſero. Poderoſo Principe ſe confedaſte Antioco tuo figlio nelle noſtre mani. Perche hai poſto Partenio nell'iſpiare? ſe reputi noi mali, & Partenio buono, facci gratia ſgrauar noi da queſto peſo, & imponerlo ſopra di lui,& ſe ciò far non vorrai,aſſicurati,che mai più d'adeſſo auanti ſeruiremo la M. V. in perſona del voſtro figlio, con quell'amore, col quale prima ſeruiuamo, e quindi imparino ſimili perſone à far l'officio loro rettamente, & non come quello ſcelerato, che inſegnò il figlio d'Apuleio Roſſino, Conſole,& Tribuno del popolo Romano,che fù cagione, ch'indrizzò detto giouane à commetter vn adulterio con vna gentildonna Romana, che ſapendolo ſuo Padre l'accusò à Seuero XXII. Imperatore, dicendo fammi giuſtitia Signore, che mio figlio hà fatto vna ſcritta ſigillata, & s'è obligato ſe conſeguiua coſtei dopò la morte mia darle l'heredità,ch'io poſſedo à porta ſalaria. E non contento di queſto m'hanno rubbato molti danari; Hor giudichi Signor mio qual pena ſi deue dare ad ambidue;onde facẽdo l'Imperatore chiamare tutti due,priuò il figlio dell'heredità paterna, & il maluaggio maſtro lo fè buttare alle fere. Queſto accade à Maeſtri, che in vece d'inſegnare lettere, e virtù adoprano ogni ſtudio ad incami-

nargli

nargli per la strada de' vitij.

Nep. Quest'è gran obligo, & tanto è da stimarsi maggiore, quanto che s'hà da trattare con figlioli, che anco non conoscono, nè discorrono quelche gli bisogna; Hor ditemi Signor mio il mastro di stalla che obligo tiene?

Zio. Che si conseruino bene i Caualli, & muli, che fossero in stalla, che vi faccia dar la biada à suo tempo, & variarla conforme la staggione, attenda, che si faccia prouisione d'orzo, e vena, che si tenghi la stalla polita il più che si può, & senza mali odori, far conseruare le selle, briglie, & altre cose necessarie al caualcare, & tener conto con i pagliaroli, & altri, ch'hanno da negotiare con lui, in maniera, che non vi sia mancamento, & sopratutto, che non manchi la biada, il gouerno, & le cose necessarie à gl' animali, & essere assiduo p l'occorrenze, si come fece quel lo degno di memoria di Gio. Peres Mastro di stalla del Duca d'Ossuna Capitano Generale del Regno di Napoli; Questo buon seruitore, essendo trauagliato di notte, e di giorno dal suo Padrone; perche voleua hauerlo seco, quando vsciua à qualsiuoglia hora, & in particolare di notte, come soleua fare detto Signore, per la sua viuacissima natura, come anco per essere vigilantissimo sopra il gouerno del regno, giamai fù sentito lamentarsi, mà sempre con gran prudenza, & patienza soffrì il tutto, finche per questa fatiga cascò in graue infirmità, & visitato spesso dal suo Padrone, mai gli mostrò, ch' il male gl'era venuto per causa delle fatiche fatte per seruitio del suo Signore, mà con gran animo, & intrepido core, anzi con allegrezza toleraua il dolore dell' infirmità, quasi che dentro al core gioisse di perder la vita per lo suo Padrone. Così auuenne perche frà poco spirò, & fù da quel Prencipe con amare lacrime pianto, dicendo, che in vita sua non haueа visto così fedele, & buono ser-

uitore: gli fè fare sontuose essequie in ricompensa del suo fedel seruire. Mà il contrario auuenne à Nicolino Francese Mastro di stalla di D. Pietro Borgia d'Aragona Prencipe di Squillace, ch'essendo stato ingrandito d'honore, & ricchezze dal suo Signore, egli quasi nulla attendeua al suo ofFicio, che per la sua superbia, & insolenza, non gli si poteua dir cosa veruna di suoi mancamenti, e difetti; si come occorse, che stando à mangiare con altri gentil huomini, essendo da quelli piaceuolmente monito, in tanto sdegno, & stizza venne, che fù caggione, che si ponessero mano all'arme, & se ne ferirono cinque frà essi, mà egli restò morto. Però ciascheduno deue con humiltà attendere al suo officio.

Nep. Anco il Mastro di stalla porta il suo peso, ancorche non molto graue, il Paggio, ch'hà da fare.

Zio. Vna assidua seruitù, senza mai mancar di Casa, pronto al portar in Tauola, al seruire, & in particolare togliere, & recare li piatti dentro, e fuori, assistere alla Messa con l'intorcie, & similmente accompagnar la sera; sia modesto riuerente, & non tratti con niuno, & sopra tutto fugga il dare scandalo, & mal odore di se, massime ne' tempi d'hoggi sospetti (che d'ogn'vno si murmura) e di quattro cose deue esser nemico, cioè burle di cose vere, di furti, giochi, e buggie, che ciò sia vero, testimonio ne sia il fatto di Traiano Imperatore, che superò Deceba Re di Datia, il quale hauea vn figlio, & l'Imperatore lo fè nutrire nella sua Corte, con animo, che se il figlio riusciua virtuoso, & prudente, gli haurebbe dato l'inuestitura del regno. Accade, che trouandosi l'Imperatore à dipoꝛto in vn giardino, vidde questo giouane entrare dentro vn altro giardino con altri Paggi à rubbar frutti, onde venutoli auanti il figliuolo, gli disse dou'era stato? gli fù da lui risposto, che alla scola ad imparar rettorica, spiacq; tanto

Im-

all' Imperatore questa bugia, che lo priuò della speranza del regno, nè mai con preghiere, ò suppliche d'Ambasciatori fù possibile à piegarlo al perdono, dicendo, che si come era vero, che fosse buggiardo quel giouane, verissimo anco sarebbe, che fosse pieno d'ogni vitio. Indi in vn'altra esperienza, conobbe Helio xx. Imperatore, ch'essendo pregato da Manilio, & da Verre Consuli, ch'accettasse due loro figliuoli ꝑ paggi, i quali fè venire in sua presẽza & costoro recitando auanti di lui vn'oratione per ciascheduno; vno in greco, & l'altro in latino; Il figlio di Verre fissando gl'occhi all' Imperatore; giàmai li bassò, quello di Manilio bassandoli mai l'alzò. Piacque tanto all'Imperatore la modestia di questo, che l'accettò per paggio di mensa, & Camera, & l'altro lo restituì al Padre dicẽdo, se non fosse stato tuo figlio tanto audace, l' haurei accettato. Imparino dunque da simili essempi i paggi affatigarsi per acquistar virtù, perche nelle Corti conuiene stare come pure Donzelle.

Nep. E' duro questo precetto per li giouani, che lo più sogliono straboccheuolmente darsi à loro piaceri. Il Reuiditore, che peso porta?

Zio. Il proprio suò è dopò che lo scalco hà ordinato in Cucina quello, che s'hà da pigliare, lui deue stere con molta vigilanza, ch' il Cuoco, e suoi ministri non mandino la robba fuor di casa, e ch' in effetto s'adopri in seruitio del suo Signore, & di chi si deue, & così anco di reuedere da quando in quando la cantina, che stia polita, fresca, & che le botti non si guastino, & sempre hauere l'occhio alle cose di Casa per auuisarle al Maggiordomo, & à chi spetta, & guardisi di non fare come Piraldo seruo di Lodouiuico Arciuescouo di Toledo, ch'essendo portato in altezze, e ricchezze dal suo benigno Padrone, & egli in

vece d'humiliarsi, e ringratiarlo, diuenne dispreggiatore di tutti, anzi poco, ò nulla preggiaua il suo Padrone, dicendo hor ad vno, hor ad vn'altro, che non meritaua la sua persona, & ch'era di nascimento meglio di lui, il che sapendo il buon Prelato, cô gran prudenza l'ammonì più volte piaceuolmente, dicendoli figlio raffrena la tua lingua, se vuoi far acquisto di virtù, spiacque ciò allo scelerato si che subito pensò alla vendetta, dandoli ne' cibi il veleno, giudicando, che seguita la morte del sudetto Arciuescouo dominarebbe maggiormente, mà il contrario auuenne, che fù amazzato l'infelice miseramête, & sepelito à luoco indegno, si come se gli doueа per giusto castigo. Non pensò à questo quel buon Lazaro, ch'hauendo i Turchi amazzato il Padrone, & lui fatto prigioniero, il fidel seruo non curando di sopraviuere per far vendetta del suo Padrone, andò dal Capo di Turchi, dicendo, che gli voleua scoprire con gran secreto. & scostatosi da parte, con vn coltello lo priuò di vita, & poi trafisse se stesso, dicendo, horà moro contento, che mi son vendicato del mio Signore.

Nep. Et il Rationale in che si deue occupare?

Zio. In tener conto distinto, e chiaro di tutti i pagamenti, che il suo Padrone fà, tenere gli scontri co' i bâchi, notar le polize, & così parimente tener conto de fattori, Erarij, & tutti altri ministri, che pagano, & riscotono i danari, ò entrate del suo Signore, tenendo d'ogni cosa libro particolare, mà non faccia come il Rationale di Caio Carbone, ch'essendo accusato dal popolo à Lutio Crasso Tribuno; lo scelerato seruo di Carbone portò vna Cassa, doue erano molti libri, che hauriano in quello caso potuto menare à morte Caio Carbone suo Padrone, mà Crasso veduta l'iniquità del seruo lo rimandò legato à Carbone

con

con tutta la Caſſetta, ſenza hauer voluto vedere coſa alcuna; del che il traditore ne riceuè il condegno caſtigo; mà'l Soaldo Rationale, che haueua nutrito Romualdo figlio del Rè de' Longobardi, moſtrò in molte coſe la ſua fedeltà, Imperciòche all'hora quando ſi trouò Romualdo aſſediato da Coſtantino in Beneuento, perch'eſſo con gran pericolo andò à pregare il Padre, che veniſſe in ſoccorſo di ſuo figlio, il quale ſi ritrouaua in eſtremo biſogno, & in pericolo della libertà, e vità; perilche ſubito il Rè raccogliẽdo molte genti s'andò accoſtando verſo Beneuento & per dar animo al figlio mandò prima Soaldo, il quale preſo da ſoldadi di Coſtantino, e portato in ſua preſenza, fù dimandato ſe veniua il Rè, & egli con intrepido cuore diſſe di sì; per lo che impaurito l'Imperatore, ordinò che andaſſe alle muraglie della Città, & diceſſe al ſuo Padrone, che il Rè non poteua venire: ma il fedeliſſimo ſeruo giunto alle mura di Beneuento diſſe al Padrone ſappi, che tuo Padre trà poco ſarà in tua difeſa, però fà buon core, & habbi cura della Caſa mia, & de figli miei perche queſti adeſſo m'amazzarãno, e tãto occorſe, onde con la ſua morte diede vita al ſuo nome, che ſempre andarà con l'honorata fama, & riceuuto il Duca il corpo, lo pianſe amaramente, & gli diede honorata ſepoltura.

Nep. Queſto nome di Sopraintendente, che peſo porta.

Zio. Il ſopraintendente, è vn poco più del Maggiordomo, & vn poco meno del Padrone, che ꝑ lo più ſi ſogliono eligere parenti ſtretti del medeſimo Signore; è di tanta autorità, & confidenza, che poſſono li ſopraintẽdẽti da per loro ordinare, & ſtabelire q̃llo, che gli pare, che ſia eſpediente, & vtile al Signore; quando però ſarà occupato in negotij graui, infermo, ò aſſente, che nel reſto ſempre deue cõmunicare

mai essiga più di quelche se li deue, & per niuna cosa mai reueli i segreti del suo Signore, che questo vuol dire segretario, Mà non infedele come Architofel segretario, si consigliero di Dauid, che abbandonãdo il suo Signore, & diede come traditore, & ribelle ad aiutare Assalon figlio, & inimico di Dauide, & cõgiurando contro d'esso per farlo ammazzare, & non riuscendo il lor disegno, restorno priui del Regno con effettuare il loro maluaggio pensiero, mà non del castigo, imperciòche ambidue pagorono con la vita la meritata pena del graue, & infame delitto; Onde Vincenzo d'Alessandro Cittadino Venetiano, & Segretario della Republica in Costantinopoli, non fece così perciòche egli non solo non procurò la ruina della sua Patria per solleuare la sua persona; mà con grande ardimento, e coraggio dispreggiatore della sua vita, desiderando far sapere al Senato in che stato fossero le cose della Città; si vestì da schiauo, & calatosi dalle mura, si condusse dòpò molti pericoli in quindici giorni in Venetia, oue diede relatione di quanto era successo in Costantinopoli nel Senato; Quanto fusse stata grata la beneuolenza di questo Segretario verso la Patria, ogniuno lo potrà considerare da quello, che seguì; perciòche fù mandato Ambasciatore al Comes Rè di Persia, acciò fusse inuitato da lui à prender l'armi contro i Turchi, fù honorato di molti fauori douuti alla sua persona.

Nep. E officio di molta confidenza, & hà bisogno di lettere, & humanità chi essercita quest'officio, il Theforiero, che hà da fare?

Zio. Il Theforiero hà da conseruare tutto il denaro del suo Signore, pagare à chi da lui viene ordinato, cosi parimente deue obedire ogn'ordine del Sopraintendente, & del Maggiordomo, formando libro d'introito, & essito, & riceuere

ceuere cautele dalle perſone à chi fà pagamenti, & ogni tanto tempo darne conto al Rationale, nè mai ſpenda vn carlino ſenza licenza de' ſuoi ſuperiori, & tenga ben cuſtoditi i libri: acciò non gli auuenga quel ch'auuenne ad Euarino Theſoriero di Teodorico Veſcouo Traiettenſe, che eſſendogli domandati i conti dal ſuo ſuperiore, gli donò rettamente; mà l'inuidia de' maluaggi, che ſempre ſi trametre, fè, che gli fù tolto vn libro da quelli tali, che di nuouo riferirno al Veſcouo, che ſi laſciaſſe dare i conti; l'infelice vedendoſi tolto il libro, non ſapendo, che ſi fare, ſi diede in preda alla diſperatione, dandoſi al Demonio, ſe i ſuoi conti gli faceua trouare agiuſtati; lo fè mà per parte del poco, il mal auueduto, perdè l'honore, la quiete, & l'anima; tanta ſtima faceua di lui ſteſſo: Il contrario di queſto fè quel buono Vlterio Theſoriero del Conte di Fiandra, che eſſendo ſtato arricchito dal ſuo amoreuole padrone, ſpeſſo ſi rammaricaua, che ſtaua in ricchezza, & deſideroſo d'impouerire, com'era prima, dicendo hauer ſentito maggior dolcezza nella pouertà, che nella ricchezza, & penſando ſpeſso à queſta, come abomineuole; ſi ritirò in parte ſolitaria, doue mentre viſse, menò vita felice.

Nep. Il Theſoriero biſogna, che ſia perſona ricca, & confidente. Il Trinciante ditemi che peſo porta?

Zio. L'obligo del Trinciante, è di diuidere, & ſpartire il mangiare in tauola, che gli ſarà portato dallo Salco, & queſto con molta politezza legiadramẽte, & con vaghezza, & ſenza affettatione, ſenza parlare, ridere, ò ſputare, porgere il ſeruitio per ordine, cioè il primo piatto à chi prima ſi deue, & così vadi ſeguitando; non ſi miri à torno, non faccia motiuo ſconcio, & nel diuidere le viuande habbia l'occhio, & ſappia qual habbia da eſser prima,

quale nel mezo, & quale nel fine del paſto, così nelle coſe fredde, come nelle calde, & che ſia anco modeſto, & non giocolare con gl'occhi alle faccie delle perſone, & in particolare di Dame, acciò non l'auuenga come ad Eſſemide molto fauorito dal Rè Tolomeo, che da queſto poſto in altezza, & arricchito di robba, non oſſeruò quella fedeltà, ch'alla liberalità del ſuo Signore ſi conueniua: Imperciòche fatto per la corteſia del Rè proſontuoſo, arriuaua con deſiderio doue non doueua nè meno giungere col penſiero, & in particolare vna volta tentò d'vſare con vna Donna, ch'era amata amica del Rè, & hauendolo vna volta Tolomeo trouato, che ragionaua con quella, moſſo da giuſto ſdegno lo fè appiccare auanti ſua caſa; hauendo prima per maggior torméto ſuo fatto morire la donna col veleno; il Trinciante deue eſſere ancora ſordo, di non referire coſe, che in tauola ſente, ſi come fè Antonello ſeruo del Rè Ageſilao all'hora quando fù preſo da Lacedemoni fù poſto à tormento, acciò ſcopriſſe loro quello, che faceua di ſeruitio al ſuo Signore; ma egli moſtrò ſempre animo inuitto & coraggioſo: imperciòche alla ſcouerta quelli ripreſe dicendo: à voi ſtà ò Lacedemoni il ridurmi in minutiſſimi pezzi il corpo, mà à me ſtà di non i ſcoprire i ſegreti del mio Rè, perche gl'Atenieſi più preſto ſi laſciano vccidere.

Nep. Bello, e vago è veramente l'ordine dell'officij della Corte, mà mi pare, che nel numerarli habbiano fatto errore ſenza far mentione dello Scalco.

Zio. Io me n'accorſi, & à bello ſtudio hò tacciuto; perche di queſto come coſa, che ſpetta alla mia profeſſione, nell'vltimo luogo, voglio trattare, Imperciòche la materia è copioſa, & per molto che ſe ne ſappia, ſempre ſe ne può ſaper d'auantaggio; poiche lo Scalco deue eſſere pru-

dente, honorato, & fedele al ſuo Signore, & hauere buone creanze, poco parlare, dolci ſaluti, baſſi inchini, riuerenze corteſi, eſperto al conuerſare, ciuile con tutti, generoſo à ſuo tempo, accorto in occorrenza, magnanimo nello ſpendere doue appartiene, ſauio, polito, ſobrio, diſcreto al veſtire, vſcir di raro, viſitar ſpeſſo i gentilhuomini cortegiani, ben creato con donne, amoreuole, affabile, obediente, humile, e ſoggetto affatto al Signore; ſi come fù Agatocle ionãzi, e dopoi che fuſſe Rè di Sicilia, che oſſeruò il tutto con prudenza, benche ſempre fù conoſciuto per figlio di Boccalaro, però andarò diſcorrendo qualche coſella, così per beneficio voſtro, come per altri, che intenderanno l'officio dello Scalco; è d'ordinare in cucina per tutto l'anno il mangiare del ſuo Signore, che ſia politamente fatto; con diuerſi ſapori, & inuentioni noue, ſecondo le ſtagioni, e i tempi; e perche ſi fà due volte il giorno, biſogna ſtudiare queſta materia continuamente, & applicarui ſempre la mente.

Nep. Con molta curioſità Sig. Zio, deſiderarei, che V. S. diſtingueſſe queſta materia di Scalcaria più copioſamente.

Zio. Volentieri lo farò, & qui appreſſo noterò tutto quello, che ſi può fare meſe per meſe, & vi inſegnarò tutti li paſti, che ſi poſsono fare tutte le Domeniche dell'anno, con altri banchetti varij.

Nep. Maggiormente ſarà l'obligo, e per vita voſtra conſolatemi.

Zio. Per voſtra ſodisfatione lo faccio volentieri, & cominciaremo dal bello, & fiorito meſe di Maggio, che per eſſere il più vago di tutto l'anno, à mio giuditio merita il primo luogo.

Fine del ſecondo Capitolo;

Capitolo Terzo di ogni giorno dell'anno.

NOn vi marauigliate, se tralascio l'ordinare la cena della sera, poich'è impossibile la persona fare due pasti forzati il giorno, che facilmente cagionaria infermità, & perciò sarà necessario, ch'vno di due sia legiero, e quello della sera è più al proposito; bastandoli solamente due, ò tre cose calde, cioè l'insalata, vn antipasto, vna minestra bianca, vn poco d'arosto, frutti, & formaggi, & di questo modo non si faria disordine.

Lo Scalco bisogna esser prudente in pensare per la salute del suo Signore, come vn medico osseruando nel dargli buoni cibi conforme la stagione, oltre che à mio parere al detto Scalco bisognano noue conditioni; che saranno occhi, piedi, mani, lingua, odore, sapore, lettere, giuditio, e piaceuolezza; l'occhi per mirare tutte le cose, i piedi veloci doue bisogna le mani per operare quand'è di mestiero, la lingua per comandare le cose necessarie, odore, che non siano puzzolenti le cose ordinate, che s'adoprano; sapore, che le viuande non siano insipide, ò salse; lettere, che bisognano ad ogni cosa; giuditio, che le cose ordinate vengano ad hora, & à tempo; piaceuolezza con tutti, & in tutte le parti.

Ne anco vi marauigliate se non metto tutte le minutie, che bisognano piatto per piatto, perche questo mio discorso è solo compendio, & à voi solo basti, che qui dica l'ordine come s'apparecchia, & come si bandisca, come si ponga in tauola, & con l'istesso modo si diuida, & se questo non basterà alla persona nè anco basteranno tutte l'altre circostanze: attesoche non haurà le sopradette conditioni per essercitare quest'officio.

IL STAMPATORE ALLI LETTORI.

COrtesi Signori non si ammirino se in questo trattato de Pasti si ritroui alcuna parola non molto vsitata; nella tersa lingua Toscana, Poiche l'autore hà hauuto mira di valersi di quelle voci che più communemente si vsano, e principalmente nel suo idioma Napolitano, doue più che in altra parte hà voluto farsi intendere in quest' opra: che poi nell' altre che appresso mandarà alle stampe con l'agiuto Diuino, farà più particolare studio all'eleganza della lingua. state sani.

MAGGIO GIOVEDI 1.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & oro.
Pignoli lauati con acqua di fiori, e zuccaro sopra.
Verrina siroppata guarnita de cedrelli, e moscardini.
Pastone di capretto guarnito con fiori, e frondi di cedro.
Piccioni in addobbo guarniti di limone, e passolini.
Mela siroppate, guarnite di zuccaro, & cedrelli sopra.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella con passoli, e pignoli.
Minestra di cepolla ripiena di cascio, oue, e salami.
Vacca bollita, guarnita con limoncello, e petrosino.
Pasticciotti in bocconi di natte, fraole, oue, e zuccaro.
Millefanti stufati, con cascio, pepe, e brodo grasso.
Pollanche infaggianate seruite con salsa reale.

Frutti.

PRouola fresca, con frondi di cedro sotto.
Carcioffole bollite con aceto, pepe, e sale.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Canestrelletti alla Genouese guarniti di moscardini.
Cerase aneuate dentro vasi di Cristalio.
Pizza di cedronata guarnita di garofani, e fiori.

Venerdì 2. Maggio.

Freddo.

LAtte di pecora quagliato con zuccaro sopra.
Tarantello d'Isazato, guarnito di Limoncella, e pepe.
Pastone di trotta guarnito con frondi sotto, & fiori sopra.
Fellone di mare, guarnito di sue braneie, e pepe.
Cefali salpimentati, guarniti di limone, & petrosino.
Casatelli diricotta, guarniti di zuccaro, rose, & oro.

Caldo.

OVa fresche per bere seruite con ouere, & sale.
Minestra di broccoli, guarnita con agro, & pepe.
Triglie fritte, guarnite di limoncelli, & pepe.
Scorfani in teame ripieni di cose agre, & pignoli.
Riso stufato, con latte di pecora, & prouola sopra.
Dentici arostiti con sapore agro dolce, e limone.

Frutti.

RAschi di Calabria, netti con frondi sotto.
Mela pera aneuate, con frondi sotto, e sopra.
Botarghe, guarnite di limoncello, oglio, aceto, e pepe.
Carciofoli fritti, seruiti con pepe, & agro sopra.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto, e sopra.
Castagnette di zuccaro, guarnite con rose, e garofani.

Barat-

Sabbato 3. di Maggio.

Freddo.

BArattoli di limoncelli piccioli firoppati.
Pattiglio di ragofte, guarnito di limoncelli, & pepe.
Paftone di fpinola, guarnito di frondi, e fiori.
Alici falate, guarnite con arigano, aceto, e oglio.
Amito in pezzetti guarnito con zuccaro, & cedronata.
Infalata di fparagi, guarnita con pepe, e fiori di boragine.

Caldo.

ANguille aroftite con frondi di lauro, & mollica.
Mineftra di talli di fcarole, fritta con oglio, e pepe.
Calamari fritti, guarniti di limoncello, & pepe fopra.
Coppo di farde, maccaroni, tarantello, e cedronata.
Frittelle fcaldate con mele, e zuccaro, guarnite di fiori.
Ombrina aroftita, con fapore di aceto, & oglio.

Frutti.

GRanchij di fiume, guarniti dell'ifteffi, con pepe.
Oliue di Spagna guarnite d'aceto, oglio, e limoncello.
Mandorle, nette, con frondi fotto, e neue fopra.
Tartuffi intarantolfati, & guarniti dell'ifteffi.
Spogne di finocchi nette, con fue frondi fotto.
Scatola tonda di anefi, & mandorle confettate.

Domenica 4. di Maggio.

Freddo.

FRagole nette lauate con vino bianco, & zuccaro.
Fianchetto di vitella ripieno, & guarnito di limõcello, e pepe
Bianco mangiare incannellato guarnito di pignoli, e zuccaro.
Paftone di capone tramezzato con prefciutto e fpetie.
Capretto falpimentato guarnito di limoncello, & petrofino.
Pizza di ricotta guarnita di citrelli, & garofani.

Caldo.

FEgato di vitella fritto, feruito con agro, e pepe fopra.
Meneftra di cauoli guarnita con falami, e pepe.
Vitella bollita feruita con falza verde, e pepe fopra.
Tefte di capretto indorate, guarnite con zuccaro.
Taralli fluffati, con brodo graffo, prouola, pepe, e cafcio.
Quaglie di fparauiero aroftite, & guarnite con limoncello.

Frutti.

CAfcio vecchio d'Apruzzo, fpartito con frondi fotto.
Carcioffi aroftiti, feruiti con fale, e pepe.
Pizza di lazzarole firoppate guarnita di oro, e fiori.
Spogne di finocchi aneuate con le fue frondi fotto.
Mela tramontane aneuate con frondi di fotto, e fopra.
Scatola in quadro di baratoli di cotognata con oro.

Me-

Lunedi 5. di Maggio.

Freddo.

MElangoli agri, in monte siroppati con zuccaro.
Presciutto stellato guarnito di limoncella, e moscardini.
Ricotte di capra con zuccharo di panetto sopra.
Gigotto di Coniglio guarnito di limoni, e pepe.
Tartara in croce di latte guarnita con zuccaro, e fiori.
Acetello di fegatelli, e ventricelli guarnito di limoncella.

Caldo.

POlpettone di vitella, guarnito di rosse d'oua, e sciroppate.
Lattuche ripiene guarnite di tutt' i salami.
Capone bollito guarnito di limone, e petrosino.
Braggiole di vitella con sapore agro dolce.
Gnocchetti, stufasi con cascio parmegiano.
Gallotti d'India arostiti, repieni alla paesana.

Frutti.

CAsi caualli del Foio, con frondi di cedro sotto.
Carcioffi bolliti, seruiti, con agro, pepe, e sale.
Spogne di finocchi scelte aneuate con sue frondi sotto.
Sfogliatelle alla Milanese, guarnite di moscardini
Mela nouelle aneuate con sue frondi sotto, e sopra.
Pastetelle di Monache, guarnite di fiori sopra.

Martedi 6. di Maggio.

Freddo.

FRagole montagnole scelte, con zuccaro sopra.
Bianco mangiare in pezzi, guarniti di cedronata, & oro.
Plattiglio di zizza, guarnito di limoncelle picciole.
Pastore di vitella quadro, guarnito di fiori, & oro.
Teste di capretto in adobbo guarnite con limoncelle.
Gigoto di gallo d'India guarnito di limoncello, e pepe.

Caldo.

TOrresino alla Spagnola di bottoni, animelle, e presutto.
Menestra di carcioffi, piselli, guarnita di salami.
Galline bollite, seruite con salza di finocchi, e menta.
Pizza di fragole natte, ossemastre, rosso d'oua, e zuccaro.
Menestra di farro stufata, ripiena di cascio, & oua.
Arosto di pollanche infaggianate, con salza reale.

Frutti.

INsalata di sparagi cotti, seruita con pepe, oglio, & aceto.
Cascio Parmeggiano netto à pezzi con frondi sotto.
Mela nouella aneuate con frondi sotto, e sopra.
Cerase rosse aneuate dentro vasi di cristallo.
Spogne di finochi nette, & aneuate con sue frondi.
Scatola di confetti, & fusticelli, pistacchi di zuccaro.

Fio-

Mercordi 7. di Maggio.

Freddo.

FOrita di capra fresca con zuccaro sopra.
Granci mezzi mondi, guarniti dell'istessi.
Pizza bianca di prouola, guarnita di zuccaro, e fiori.
Testa d'ombrina salpimentata guarnita con limoncella.
Plattiglio di trotte sfumate guarnito con limoncello.
Siniero di ombrina, guarnito di cedronata.

Caldo.

ANguille arostite, lardiate con oglio, e mollica.
Menestra di finocchi seluaggioli con zuppetta.
Sarde fritte guarnite con limoncella, e pepe.
Pizza alla Lombarda di cascio, oua, ricotta, & herbette.
Polpettone d'oua, manteca, prouola, e cose siroppate.
Linguati imboracciati alla Spagnola con cappari, e pepe.

Frutti.

CAscio cauallo fresco di Basilicata fatto à melone.
Carcioffi seruiti con pepe, sale, & aceto.
Oliue di Spagna, con oglio, aceto, e limoncello.
Tortanetti ripieni di cose dolci, e zuccaro sopra.
Finocchi aneuati con frondi dell'istessi sotto.
Scatola di frondi di rose siroppate guarnita con fiori.

Giouedi 8. di Maggio.

Freddo.

BArattoli di limoncelle piccole siroppate.
Sopresata guarnita di limoni, e moscardini.
Tartara di latte, guarnita di fiori, e zuccaro.
Pastone di capretto á modo di leone guarnito con fiori.
Caponi salpimentati in cassa, guarniti di limone.
Cerase rosse scelte aneuate con frondi sotto.

Caldo.

TOrtorelle stufate ripiene di passole, pepe, e pignoli.
Menestra di faue nouelle guarnita di salami sopra.
Spalle di capretto bollite, seruite con salsa verde.
Testa di vitella ripiena di cose siroppate, e stufata.
Maccaroni scaldati, stufati con prouola, e cascio.
Piccioni arostiti, lardiati con mollica sopra.

Frutti.

CAscio di Cerreto vecchio, spartito con frondi sotto.
Amendole verdi, monde, con aqua aneuata.
Pizza d'Angeli di cose di Genoua guarnita dell'istesso.
Caroselle di finocchi spiccati aneuati con sue fronde.
Mela tramontane con frondi sotto aneuate.
Scatola d'Amendole, & fusticelli, e confetti ricci.

Pignoli

Venerdi 9. di Maggio.

Freddo.

PIgnoli, inadobbati con aqua di fiori, e zuccaro.
Tarantello disalzato, guarnito di limoncella, e pepe.
Plattiglio di natte cedronata, trita con zuccaro sopra.
Pastoni di cefali di mare, guarniti di fronde, et oro.
Sarde scapece guarnite di limoncello, e spetie.
Tracine bollite, in bianco guarnite di limone, e pepe.

Caldo.

OVa buttate all'aqua con prouola, e pepe sopra.
Menestra di broccoletti, soffriti con oglio, pepe, e sale.
Lacerti fritti, guarniti con limoncella, e pepe.
Oua cecate stufate, con cascio, herbette, et manteca.
Tagliarelli con prouola stufati, zuccaro, e cannella sopra.
Dentici arostiti, guarniti con limoncella.

Frutti.

MOzzarelle fresche con frondi di finocchi sotto.
Sonndole di mare, seruite con agro, e pepe sopra.
Carcioffole arostite con oglio, aceto, et sale.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Mela bianche, scelte aneuate con sue frondi.
Canestra di pasta di amendole con fiori sopra.

Sabbato 10. di Maggio.

Freddo.

PRuna damascene bollite, seruite con zuccaro sopra.
Plattiglio di capitone guarnito di limone, oglio, e pepe.
Pastone di spinole guarnito con frondi, e fiori.
Botarghe guarnite con oglio, aceto, limone, e pepe.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro delli suoi frutti ripieni.
Triglie frittescapece, guarnite con limoncello, e pepe.

Caldo.

POlpi moscarelli stufati, ripieni di passoli, e spetie,
Menestra di talli di cocozza con suo condimento.
Aguglie fritte, guarnite di limoncello, e pepe.
Taralli stufati con oglio, oliue, pepe, et origano.
Pasticcioni d'anguille, tartuffi, e frutti di mare.
Linguati incarbonati con oglio, aceto, mollica, e pepe.

Frutti.

GRanci salpimentati, dell'istessi guarniti.
Oliue di Sicilia infornate, seruite con aceto, et oglio.
Insalata di biscotelli, e sparagi, guarnita con fiori.
Cerase rosse aneuate dentro vasi di cristallo.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto aneuate.
Barattoli di gelo di cotogno, guarniti con gramagletti.

Domenica 11. di Maggio.

Freddo.

CEtrangoli mondi con zuccaro sotto, e sopra.
Bianco mangiare genestrato guarnito di cedrilli siroppati.
Presutto à vela, guarnito di limoni, e garofani.
Pastone di gallo d' India fatto ad Aquila.
Tortanetti di botiro, oue, e zuccaro, & aqua di fiori.
Piccioni in adobbo, in plattiglio con agro dolce.

Caldo.

ANtipasto di fegato di vitella, fritto con pepe, & agro.
Menestra di cocozza, ripiena di cascio, oua, e salame.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Crostata di ceruella, oua, zuccaro, & ossomastro.
Grauioli di prouola, oua, ricotta, e stufate.
Filetto di vitella di Sorrento arostito.

Frutti.

PRouole vecchie nette con frondi sotto, e fiori sopra.
Cerase aneuate dentro à rinfrescatore d'argento.
Amendole monde aneuate con frondi sotto.
Carciofole bollite, e seruite con pepe, aceto, e sale.
Carosellì di finocchi spicati, teneri. & aneuati.
Scatola di radiche, pera, e pruna di Genoua.

Lunedi 12. di Maggio.

Freddo.

CApo di latte lauorato con zuccaro sopra.
Filetto di porco salato guarnito di limone, & anesini.
Plattiglio di quaglie menate con limone, e pepe, & aceto.
Pastone di tortorelle saluaggie con salami dentro.
Caponi salpimentati guarniti di limone, oro, e pepe.
Bianchetto di vitella ripieno, guarnito di limone.

Caldo.

ANtipasto d'animelle lattaroli con pepe, & agresta.
Menestra di cipolla rippiena di cascio, oua, e salami.
Vacca bollita guarnita con petroselli sopra.
Tortano di Sant'Antamo ripieno di cose siroppate.
Maccaroni di Puglia con prouola, e cascio stufati.
Gallotto d' India arostito, seruito con salza verde.

Frutti.

MArzolini freschi spartiti con frondi sotto.
Mela nouelle aneuate, guarnite con fiori.
Pasticelli fritti nitrati con zuccaro, e cannella sopra.
Cerase aneuate con frondi di vite sotto.
Amendole monde con frondi sotto, & aneuate
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.

Fragole

Martedì 13. di Maggio.

Freddo.

FRagole scelte lauate con vino, e zuccaro sopra.
Rosata reale di latte, rossa d'oua, zuccaro, & aqua di fiori.
Verrinia firoppata, guarnita d'anisini, e cedronata.
Pastone di vitella, guarnito di fiori, & oro.
Platteglio di tortore à modo di quaglie con limone.
Bianco magnare, guarnito di percopata, oro, e zuccaro.

Caldo.

SPezzato di piccioni ripieno d'vua spina, e foetie.
Mineftra di carcioffoli, & piselli, guarniti di salami.
Galline bollite, guarnite di limoncelli, e petrosino.
Teste di capretti indorate con zuccaro, e cannella sopra.
Zuppa di petto di capone stufata con cascio cauallo.
Vitella arostita, con suco agro dolce, guarnita di limone.

Frutti.

CAscio Parmegiano in pezzi con frondi di sotto.
Faue nouelle seruite con sale, e pepe
Spogne di finocchi nette coperte di neue.
Cerase aneuate dentro rinfrescatore d'argento.
Carcioffole fritte, seruite con aceto, e pepe.
Scatola di percopata, pasta reale, e pignolata.

Mercordì 14. di Maggio.

Freddo.

ANcioue di Genoua, guarnite di limoni, oglio, & origano.
Casatelli di latte zuccaro, & oua guarniti di fiori.
Dentici salpimentati, guarniti di limone, menta, e pepe.
Triglie scapece con salza di mostacciolo guarnite di cedronata.
Maccaroni di ricotta con zuccaro, & aqua rose.
Castagnette di mare ripiene l'vn dentro con suo frutto.

Caldo.

OVa fresche per bere, seruite con pepe, e sale.
Brocoli guarniti con tarantello, & agro sopra.
Calamari fritti, guarniti di limoncello, & pepe.
Frittata di Sparagi, pepe, prouole, e butiro.
Torta alla Lombarda con fogliamolla, butiro, e pepe.
Linguati imborraciati alla Spagnola, con pazzoli, e pignoli.

Frutti.

RAschi di Calabria netti con frondi di sotto.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Cerase aneuate con fronde sotto, e sopra.
Oliue di spagna con limoncello, e pepe.
Amendole verde nette, & aneuate con frondi sotto.
Prune, pera, & torsi di lattuca siroppate.

Giouedi 15. Maggio.

Freddo.

Cetrangoli agro dolce ſciroppati con zuccaro.
Scorze di cedro ſciroppate, guarnite con loro cime.
Filetto guarnito di limone, e moſcardini.
Paſtone di zizza di vacca con ſalami dentro.
Peperata di quaglie guarnita di limoncello, e pepe.
Caponi ſalpimentati in caſcia guarniti di cedronata.

Caldo.

Antipaſto di piedi di vitella, pruna, paſſoli, e pignoli.
Meneſtra di cicoria guarnita di formaggio, e ſalami.
Caſtrato bollito ſeruito con ſalza verde.
Paſticcione di quagli e la taroli, e preſutto.
Mineſtra di riſo ripiena di caſcio, et oua.
Faggianotti aroſtiti ſeruiti con ſalza reale.

Frutti.

Pezze di caſcio di Cercello, nette, ſpartite per mezo.
Carcioffoli bolliti, ſeruiti con ſale, e pepe.
Sponge di finocchi nette aneuate con ſue frondi.
Mela dolci aneuate con frondi ſotto, e ſopra.
Ceraſe aneuate dentro vaſi di criſtallo.
Scatole d'amendole confette, et ſuſticelli.

Venerdi 16. di Maggio.

Freddo.

Gioncata di vacca con zuccaro ſopra.
Barattoli di limoncelli piccioli ſciroppati.
Tarantello diſalzato guarnito di limoncello.
Paſtone di trotte guarnito di fiori, e mortella.
Fittiglio di ragoſte guarnito dell'iſteſſo con limone.
Pizza bianca di ricotta, guarnita d'oua miſce.

Caldo.

Oua buttate all'acqua con caſcio ſopra, e pepe.
Meneſtra di finocchi ſeluaggi guarnita di tarantello.
Triglie fritte guarnite di limoncello, e pepe.
Neuole con natte dentro zuccaro, e cannella.
Brodetto alla Genoueſa, con foglia molla trita.
Ceſali aroſtiti con ſapore agro, e dolce.

Frutti.

Prouole freſche di Campagna d'Euoli con frondi ſotto.
Oliue infornate di Meſſina con oglio, aceto, e limone.
Tartufoli aroſtiti, guarniti d'oglio, aceto, e pepe.
Gambari ſalpimentati, guarniti dell'iſteſſi.
Spogne di finocchi nette, et aneuate in vaſo di criſtallo.
Caſtagnette, et botarache di paſta d'amendole.

Fragole

Sabbato 17 di Maggio.

Freddo.

FRagole scelte lauate con Greco, e zuccaro sopra.
Ricci di mare netti vno dentro l'altro delli frutti,
Tracine in bianco guarnite di limone, e pepe.
Amito in pezzi, guarnito di cocozzata, e zuccaro.
Pizza di pescoca secche siroppate guarnita di cedronata.
Insalata di sparagi, guarnita di fiori di borragine.

Caldo.

ANtipasto di tarantello ripieno di passoli, e pignoli.
Broccoli spigat, guarniti con occhi di tonno dissalato.
Calamaretti fritti guarniti di limone, pepe, et agro.
Suppi di tonninole nette, et asciutte con pepe sopra.
Vermicelli incasciati con amendole atorrate, e pepe.
Spinole arostite guarnite con limoncello lauorato.

Frutti.

CArcioffoli crudi, seruite con aceto, sale, e pepe.
Strufoli in monte con corona attorno guarniti d'oro.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Botarghe seruite con agro pepe, e oglio.
Amendole verdi, nette, aneuate con frondi sotto.
Barattoli di lazziroli con fiori intorno.

Domenica 18 di Maggio.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita con oro, e zuccaro.
Salcicciote guarnito di limoncello, e anisi.
Pastore di vitella a meza luna guarnito di fiori.
Piccioni in adubbo guarniti di limone lauorato, e pepe.
Gallo d'India alla Portughese guarnito d'oua filate.
Limone à fette mondo con zuccaro sopra.

Caldo.

CRostata sfogliata di prouola, presciutto, e cetronata.
Menestra di scarole ripiena con cascio, oua, e salame.
Petto di gallina bollito seruito con salsa verde.
Piattigli o di piedi di vitella indorati, con fette di pane.
Fungi di Genoua stufati con brodo grasso, e salami.
Pollastri arostiti ripieni con oliue, e passolini.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza freschi sparsiti con frondi sotto.
Carcioffole arostite con oglio, pepe, e sale.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Mela Gaitanelle con frondi sotto coperte di neue.
Cerase rosse aneuate dentro vasi di cristallo.
Scatola di pasta reale, e pignolata fresca.

Cetran-

Lunedì 19. di Maggio.

Freddo.

CEtrangoli agro dolci, monde in monte sciroppati.
Lingue di bufali bollite guarnite di limone, & anesini.
Ricotta di capra passata con zuccaro, & aquarosa.
Peperata di quaglie guarnita con limoncello, & pepe.
Pizza bianca con prouola fresca, con zuccaro guarnita.
Piattiglio di zizza guarnita con moscardini.

Caldo.

FEgato di vitella fritto seruito con agro, e pepe.
Oglia bastarda guarnita di tutti salami.
Gigotto di vitella con sapore agro, e dolce.
Pasticcioti di fragole natte, oua, osso mastro, e zuccaro.
Gnocchetti stuffati con cascio parmeggiano, e prouola.
Filetto di vitella arostito, guarnito con limoncello.

Frutti.

SFogliatelle di bianco con zuccaro, e cannella sopra.
Cascitelli di Sicilia freschi con frondi sotto.
Fane nouelle aneuate con frondi sotto.
Carcioffoli seruiti con sale, pepe, & aceto.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Canestra di pasta di Genoua guarnita di fiori.

Martedì 20. di Maggio.

Freddo.

FRaole scelte lauate con greco, e con zuccaro sopra.
Natte guarnite con zuccaro di panetto.
Siuiero di palombelle seluaggie guarnito di percopata.
Pastone di quaglie con salami, e pepe dentro.
Sottotazza di scorze di cedro con frondi attorno.
Acetello di piedi di vitella guarnito di pepe, & menta.

Caldo.

TEsta di vitella stufata repiena di cose agrette.
Menestra di finocchi guarnita con salami, & cascio.
Vacca bollita guarnita con pepe, e petrosino.
Teste di capretto indorate con fette di pane.
Menestra di millefanti stufata con brodo grasso.
Filetto di vitella di Sorrente arostito guarnito.

Frutti.

CAscio di Cerreto spartito per mezzo con frondi.
Mela nouelle aneuate con sue frondi sotto.
Pizza à bocca di dama guarnita di garofani.
Finocchi netti aneuati con sue frondi sotto.
Cerase rosse aneuate in vasi d'argento.
Amendole monde aneuate con frondi sotto.

Latte

Mercordi 21. di Maggio.

Caldo.

LAtte quagliato con zuccaro di panetto sopra.
Trotte desalzate salpimentate guarnite con limoncello.
Ricci di mare netti ripieni vn dentro l'altro.
Alici salate guarnite di limoncello, e pepe.
Pastone di cirina guarnito con fiori, & oro sopra.
Triglie scapece guarnite di limoncello.

Caldo.

OVa fresche per bere fernite con ...
Menestra di talli di cocozza asciutti con pepe.
Triglie fritte guarnite di limone, e pepe.
Frittata di sparagi guarnita con pepe, e sale.
Pizza di fraole, natte, manteca, con zuccaro.
Sarachi grossi arostiti con sapore agro dolce.

Frutti.

CAsocauallo di Potenza a melone spartito per mezo.
Amendole monde aneuate con sue frondi sotto.
Cerase rosse con frondi sotto couerte di neue.
Oliue di Maranola seruite con limoncello, e pepe.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Scatola d'amendole, e fusticelli confitti.

Giouedi 22. di Maggio.

Freddo.

CEtrangole agre dolci siroppate con zuccaro.
Sopresata di Nola guardita di limone, & anesini.
Pastone di gallo d'India guarnito con fiori.
Galline salpimentate guarnite di limoncelli, menta, e pepe.
Zizza di vacca indorata con zuccaro, e cannella sopra.
Cerase tostole aneuate dentro refrescatori di cristallo.

Caldo.

TRippa di vitella stufata ripiena di cascio, oua, e pepe.
Menestra di cepolla ripiena guarnita di tutti salami.
Carne di vacca bollita seruita con salza verde.
Pani ripieni d'oua, natte, & osso mastro, e zuccaro.
Lasagne di Monache stufate con mozzarelle, e cascio.
Piccioni arostiti con mollica guarniti d'oua mesci.

Frutti.

PRouole dello Garigliano fresche con frondi sotto.
Amendole monde, & aneuate con frondi sotto, e sopra.
Pizza di bocca di Caualieri guarnita con zuccaro, e fiori.
Carcioffali bolliti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Mela gaitanelle dolci aneuate con sue frondi sotto.
Barattoli di radiche siropate guarnite di garofani.

passarini.

Venerdi 23. di Maggio.

Freddo.

PAssarini di leuante lauati con zuccaro sopra.
Ricotta di capra seruita con zuccaro, & aqua di rose.
Argioue di Genoua guarnite di limoncello piccolo.
Casciatelli di zuccato guarniti di fiori sopra.
Pastone di spinole guarnito di cime di mortella.
Aurata in scapece guarnita con limoncello picciolo, e pepe.

Caldo.

OVa fresche buttate all'acqua con cascio, e pepe sopra.
Menestra di faue nouelle con cascio, oua, e pepe.
Linguati fritti, guarnite di limoncello, e pepe sopra.
Tartara di ricotta, latte, zuccaro, e casocauallo, e manteca.
Brodetto à la Romana cō cascocauallo, mā eca, zuccaro, e cānella
Triglie arostite con sapore agro, e dolce guarnite.

Frutti.

MOzzarelle di Capua fresche flusate, e con pepe.
Sponnoli arostiti seruiti con agro, e pepe sopra.
Spogne di finochi monde con sue frondi, & aneuate.
Amendole verdi, monde, & aneuate con acqua
Faue nouelle monde, seruite con pepe, e sale.
Canestra di castagnette, e tortanetti di zuccaro.

Sabbato 24. di Maggio.

Freddo.

FRaole scelte lauate con vino, e zuccaro sopra.
Amito guarnito di percopata, pignoli, e zuccaro.
Tarantello disalzato guarnito di limone, e pepe,
Pastone di storione fresco con salami dentro.
Seuiero di feccie guarnito di zuccaro, e cannella.
Scorfani salpimentati guarniti di limoncello, e pepe sopra.

Caldo.

CAnnolichi aperti con pepe, oglio, & agro sopra.
Menestra di piselli, e torzi di carcioffali, & erbetta.
Sarde fritte guarnite di limoncello piccolo, e pepe.
Pasticcione di capitone, frutti di mare, sparagi, e pepe.
Maccaroni di Puglia seruiti con salza verde.
Alose arostite con sapore agro, e dolce, e limone.

Frutti.

STrufoli in monte guarniti d'oro, e zuccaro sopra.
Botaraghe guarnite di limoncello, e pepe, e sale.
Cerase maiateche aneuate dentro vaso di cristalle.
Spogne di finocchi monde, & aneuate con frondi sotto.
Ricci di mare vn dentro l'altro del frutto repieni.
Scatola di pasta alla Genouese con pistachi, e percopata.

Capo

Domenica 25. di Maggio.

Freddo.

CApo di latte doppio con zuccaro di panetto sopra.
Conserua di tutto cedro con fiori di sopra.
Presutto bollito fatto à vela guarnito di rosmarino.
Pastone di vitella con salami dentro, e spetie.
Gigotto di gallo d'India guarnito di limoncello piciolo.
Acetello di quaglie guarnito con limoncello, e pepe sopra.

Caldo.

ANtipasto di lattaroli ripieno d'vua spina, e pignoli.
Menestra di borraggine guarnita di verrinia, & ossomastro.
Zizza de vacca lattante bollita con erbette sopra.
Pasticciotti in boccone ripieni di cose siroppate.
Suppa di biscotti di Spagna, con caponi disossati.
Lacerto di vitella arostito ripieno di passoli, e pignoli.

Frutti.

CAscio de lo Colle netto, spartito con frondi sotto.
Amendole monde, nette, & aneuate con fiori di sotto.
Cerase aneuate dentro vasi di cristallo.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.
Mela nouelle con sue frondi couerte di neue.
Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e zuccaro.

Lunedi 26. di Maggio.

Freddo.

CEtrangole agre dolci siropate con zuccaro sopra.
Bianco magnare guarnito di cetronata, e zuccaro.
Verrinia guarnita di limoni, & anesi confetti.
Pizza bianca di prouola guarnita di zuccaro, e fiori.
Gigotto di coniglio guarnito di limoncello piccolo, e pepe.
Cerase rosse aneuate con frondi sotto, & sopra.

Caldo.

INpanata di vitella lattante con suoi salami, e spetie.
Menestra di cocozza guarnita di boccolato, e presutto, e cascio
Spalle di capretto bollite seruite con salza verde.
Plattiglio di natte, biscotti, cetronata, e zuccaro, stufati.
Fungi, e cocozza di Genoua stufati con formaggio.
Fasani imborracciati, arostiti con salza reale.

Frutti.

PEzze di cascio d'Abruzzo spartite con frondi sotto.
Mela nouelle con sue frondi sotto, & aneuate.
Faue nouelle nette seruite con sale, e pepe.
Spogne di finocchi nette, con frondi sotto aneuate.
Amendole verdi, monde, & aneuate con frondi sotto.
Pastecelle di zuccaro guarnite di fiori, e zuccaro.

Martedi 27. di Maggio.

Freddo.

FRaole fcelte, nette, lauate con greco, e zuccaro ſopra.
Sopreſſata di Nola guarnita con aneſini, e limoncello.
Bianco magnare guarnito di percopata, e zuccaro.
Paſtone di vitella con ſuoi ſalami dentro, e ſpetie.
Caponi ſalpimentati guarniti di limoncello, e pepe.
Plattiglio di piccioni guarnito di frittighe di paſta.

Caldo.

FRacaſſea di fegatelli, preſutto, aceto, e pepe ſopra.
Meneſtra di piſelli con capone guarnito di tutti ſalami.
Paſticcione di lattaroli, preſutto, carciofoli, e bianco.
Piedi di vitella indorati con fette di pane ſotto.
Laſagne di Monache ſtufate con mozzarelle, e manteca.
Gallo d' India aroſtito guarnito di fritigli, e fuſticelli.

Frutti.

MArzolini freſchi ſpartiti per mezzo con frondi ſotto.
Carciofoli fritti ſeruiti con ſale, aceto, e pepe.
Ceraſe aneuate ſeruite dentro vn vaſo d'argento.
Pizza di cetronata dell' iſteſſo guarnita di fiori.
Finochi netti aneuati con ſue frondi ſotto.
Amendole verdi monde con frondi ſotto, & aneuate.

Mercordi 28. di Maggio.

Freddo.

CEtrangola agredolci in monte ſiropate con zuccaro.
Gioncata di vacca freſca ſeruita con zuccaro ſopra.
Ancioue di Genoua guarnite di limoncello, oglio, & aceto.
Triglie ſcapece guarnite di cetronata, e limoncello.
Ceſali di mare ſalpimentati guarniti con limoncello.
Ricci di mare netti repieni l' vn dentro l'altro del frutto.

Caldo.

OVa freſche buttate all'aqua con prouola, e pepe ſopra.
Meneſtra di broccoli guarnita di tarantello, e pepe.
Pani rpieni di coſe ſiropate guarnite di melonata.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Maccaroni di Puglia ſtufati con mozzarelle, e caſcio.
Luzzi aroſtiti con ſapore agretto guarniti di limone.

Frutti.

CAſcio di maiorca netto con frondi di cedro ſotto.
Mela dolci aneuate con ſue frondi ſotto.
Sponnoli di mare con agro, e pepe ſopra.
Oliue di Gaeta guarnite con aceto, oglio, e limone.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Tortanetti di pignolata, e cocozzata di zuccaro.

Man-

Giouedì 29. Maggio.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita con zuccarò & oro.
Pignoli lauati con aqua di rose, e zuccaro sopra.
Verrinia siropata guarnita di cedulli, e zuccaro
Pastone di tortorelle intramazzati di salami.
Piccioni in adobbo guarniti di cetronata, e limone, e pepe.
Capone salpimentato guarnito con limoncello, e pepe.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella ripieno di passole, e pignoli.
Menestra di cepolla ripiena con vitella, cascio, oua, e spetie.
Zizza bollita guarnita con petrosino, sale, e pepe sopra.
Pasticcioti in boccone di natte, fraole, e manteca.
Millefanti stufati con brodo grasso, e cascio.
Arosto di polanche infasanate seruite con salza reale.

Frutti.

RIcotte salate di Potenza nette con frondi sotto.
Carciofole arostite con oglio, sale, aceto, e pepe.
Cerase rosse d'Arienzo aneuate con frondi sotto.
Mela nouelle con frondi di finocchi sotto.
Pizza di cetronata guarnita di rose, e zuccaro.
Spogne di finochi nette aneuate, con sue frondi sotto.

Venerdì 30. di Maggio.

Freddo.

NAtte doppie di Sorento con zuccaro sopra.
Tarantello disalsato guarnito di limoncello.
Pastone di trotte guarnito con fiori, e frondi sotto.
Fellone di mare ouato guarnito dell' istesse brance.
Cefali salpimentati guarniti di limoncello, e petrosino.
Tazza di latte, rosso d'oua, zuccaro, & aqua di rose.

Caldo.

OVa fresche per bere, seruite con ouerè, e sale.
Menestra di cocozze con cascio, oua, spetie, & erbette.
Triglie fritte guarnite con limoncello, e pepe.
Scorfani in tiano repieni di passoli, pruna, & spetie.
Menestra di riso con latte, e prouola sopra.
Dentice arostito con sapore agro di limoncello.

Frutti.

RAschi di Calabria netti con frondi di cedro sotto.
Mela nouelle aneuate con sue frondi sotto.
Botarghe guarnite di limoncello, aceto, oglio, e pepe.
Carciofole bollite fritte seruite con agro, e pepe.
Spogne di finochi aneuate con sue frondi sotto.
Sottatazza di castagnette di zuccaro, con fiori.

Sabbato 31. di Maggio.

Freddo.

PRuna biancolelle aneuate con ſue frondi ſotto.
Plattiglio di ſtorione guarnito di limone ſopra.
Paſtone di lamprede di Capoa con tarantello, e pepe.
Ragoſta à fette guarnita di limoncello, e ſue brancie.
Inſalata di ſparagi cotti con oglio, aceto, e pepe.
Amito guarnito di cetronata, e zuccaro di panetto.

Caldo.

ANtipaſto di polpi moſcarelli con paſſoli, e pignoli.
Meneſtra di talli di cicoria ſoffritte con pepe ſopra.
Calamaretti fritti guarniti di limoncello piccolo.
Sarde in carta con paſſolini, pignoli, pepe, & erbette.
Zeppole ſcaldate guarnite con mele, e zuccaro.
Ombrina aroſtita con ſapore d'oglio, & aceto.

Frutti.

GRanci marini aroſtiti guarniti dell' iſteſſo.
Oliue de Ieraci infornate ſeruite con oglio, & aceto.
Amendole ſpartite con frondi ſotto, & aneuate.
Taratufoli intaratufalati guarniti dell' iſteſſo.
Spogne di finochi mondi aneuati con frondi ſotto.
Barattoli di lazzaroli ſiropati con gramaglietti.

GIVGNO DOMENICA 1.

Freddo.

CElſe bianche aneuate con frondi ſotto.
Bianco magnare incannellato guarnito di pignoli.
Verrinia guarnita di limoncello, e moſcardini ſopra.
Paſtone di tortorelle ſeluaggie con preſutto, e pepe.
Fianchetto di vitella ripieno con caſcio, oua, & erbette.
Pizza bianca di ricotte guarnita di garofani.

Caldo.

ANtipaſto di piedi di vitella con vua ſpina.
Meneſtra di piſelli guarnita di ſalami, & caſcio.
Gallina bollita ſeruita con limoncelli piccoli.
Tortano ſfogliato pieno di coſe dolci, e zuccaro.
Plattiglio di lattaroli indorati con fette di pane ſotto.
Faſani aroſtiti ſeruiti con ſalza reale.

Frutti.

RAſchi di Calabria netti con frondi ſotto.
Mela biancolelle aneuate con ſue frondi ſotto.
Albergie aneuate con ſue frondi ſotto.
Amendole monde aneuate con frondi ſotto.
Spogne di finochi aneuate con ſue frondette.
Paſtetelle ripiene di cetronata, e zuccaro.

Lunedì 2. di Giugno.

Freddo.

Citrangole agredolci sciroppate con zuccaro.
Presutto vecchio à fette bollito con vino.
Ricotte passate seruite con zuccaro sopra.
Caponi salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.
Plattiglio pi petto di gallo d'India con limoncello, e pepe.
Acetillo di piedi di vitella con pepe, e menta sopra.

Caldo.

Fegato di vitella fritto con agro, e pepe sopra.
Menestra di scarole guarnita di salami.
Petto di vitella bollito seruito con salza verde.
Testa di vitella stufata ripiena di cose siropate.
Pasticciotti di fraole, zuccaro, & rossi d'oua.
Gallotti d'India arostiti, & inbottonati.

Frutti.

Casciocaualli di Brienza vecchi, e spartiti.
Amendole verdi, monde aneuate, con frondi sotto.
Grisomoli aneuati con sue frondi sotto.
Mela nouelle dolci aneuate con frondi sotto.
Spogne di fenochi nette, & aneuate.
Torta di pera reali guarnita con zuccaro, e fiori.

Martedì 3. di Giugno.

Freddo.

Mantechiglia lauorata con zuccaro, & oro.
Pruna scaldate con sue frondi sotto, & aneuate.
Salciccioni di Bologna bolliti con vino di Cirella.
Plattiglio di quaglie guarnito di limoncella, e pepe.
Seuiero di piccioni guarnito con zuccaro, e cannella.
Amarene aneuate in refrescatore d'argento.

Caldo.

Trippa di Vacca callosa stufata con cascio, e pepe.
Menestra di cocozza repiena di cascio, & oua.
Vacca bollita con petrosino, e pepe sopra.
Pani repieni con cose dolci stufati con latte.
Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso.
Polanche infaggianate seruite con salza di pago.

Frutti.

Casciocauallo vecchio dello Foio con frondi sotto.
Mela Gaitanelle aneuate con sue frondi.
Albergie con sue frondi sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Amendole monde con aqua aneuata.
Barattoli di cotognata guarniti con fiori attorno.

Mercordi 4. di Giugno.

Freddo.

CElze bianche scelte aneuate, con frondi sotto.
Scorze di cedro siroppate guarnite con fiori sopra.
Dentici salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.
Pizza bianca di recotta, oua, e zuccaro di panotti.
Anguille scapece guarnite di limoncello, e pepe.
Insalata di lattuche conochiate con fiori di boragine.

Caldo.

OVa buttate all'aqua seruite con cascio sopra.
Menestra di talli di cicoria asciutta con pepe sopra.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Tartara d'oua, latte, cetronata, aquarosa, e zuccaro.
Oua cecate con cascio, erbette, pepe, botiro.
Sarde di sperone arostite in brasa seruite con sale.

Frutti.

REcotte de raschi di Calabria netti con frondi sotto.
Carciofole bollite seruite con sale, e pepe.
Gambari di mare bolliti guarniti dell'istesso.
Cerase tostole aneuate con frondi sotto.
Spogne di finochi nette, & aneuate con frondi sotto.
Canestrelletti alla Genouese di farina, manteca, e zuccaro.

Giouedi 5. di Giugno.

Freddo.

PRuna bianche aneuate con frondi di vite sotto.
Filetto di Giugliano guarnito con moscardini, e limone.
Pastone di capone fatto ad aquila guarnito con fiori.
Fianchetto di vitella à fette, ripieno di cascio, & oua.
Tagliarelli di ricotta con zuccaro, & aqua rosa.
Gigotto di petto di gallo d'India con sue ale guarnito.

Caldo.

ANtipasto d'animelle, bottoni con sapore d'agresta.
Minestra di torze, guarnita con gallina, salami, e cascio.
Pasticcioni di piccioni, fongi, & frutti di mare.
Caionza di vitella stufata con cascio vecchio, e pepe.
Piedi di vitella indorati con zuccaro, e canella.
Pollastri arostiti ripieni di mela, oliue, & passoli.

Frutti.

PEzza di cascio di Calabria netta, & spartita.
Grisomoli aneuati con frondi sotto, e sopra.
Cerase rosse con frondi sotto, & aneuate.
Mela dolci nouelle aneuate con sue frondi.
Spogne di finocchi aneuate, nette con sue frondi.
Scatola di confetti, susticelli, & amendole confitte.

Celse

Venerdi 6. di Giugno.

Freddo.

CElse bianche aneuate, con frondi sotto.
Plattiglio di natte, e cetronata trita con zuccaro.
Anguille dissalzate guarnite di limoncello, e pepe.
Pastone d'ombrina, guarnito con cime di mortella.
Plattiglio di ragosta, guarnito di limone, e pepe.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro del frutto ripieni.

Caldo.

TAzza di latte, oua, e zuccaro, guarnita di melonata.
Menestra di piselli con cascio, oua, & manteca,
Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Neuole ripiene di natte con zuccaro, e cannella.
Maccaroni di puglia stufati con prouola.
Lacerti arostiti con sapore agro, e dolce.

Frutti.

MArzolini sparriti con frondi di cedro sotto.
Grisomole aneuate con frondi sotto, e sopra.
Spogne di finochi aneuate con sue frondi sotto.
Nocelle monde, & aneuate con frondi di vite sotto.
Cerase tofte aneuate con frondi sotto.
Tortano di zuccaro con fiori attorno, e sopra.

Sabbato 7. di Giugno.

Freddo.

PRuna aneuate con frondi di vite sotto.
Alici salate, guarnite con limone, oglio, & aceto.
Triglie in seuiero, guarnite di limoncelle piccole.
Pizza di percopata siroppata guarnita con fiori.
Amito di pesce, capone, guarnito di melonata.
Insalata di cetroli, cappari, & cepollette.

Caldo.

ACetello di tarantello, cannolicchi, e pepe.
Menestra di piselli, con carciofole, & herbette.
Fragaglie fritte, seruite con agresta, e pepe sopra.
Testa di ragosta ripiena con agro, mollica, e pepe.
Cefali arostiti con sapore agro, e dolce sopra.
Zeppole scaldate, seruite con zuccaro, e cannella.

Frutti.

PLattiglio di botarghe con limoni, e pepe.
Radicelle con sue cime nette, & aneuate.
Cerase grosse aneuate con frondi sotto.
Oliue di Caserta infornate guarnite con limoncello.
Spogne di finocchi nette, & aneuate con sue frondi.
Scatola di moscardini, & coriandri confetti.

Cetrangole:

Domenica 8. di Giugno.

Freddo.

CEtrangole monde siroppate con zuccaro.
Pignoli lauati con aquarosa, e zuccaro sopra.
Filetto di Giugliano, guarnito di limone, & anesini.
Pastone di tortorelle, guarnito di cime di mortelle.
Pizza de bianco, guardita d'oua mesce, e fiori.
Peperata di piccioni guarnita di limoncelle piccole.

Caldo.

TOrresno alla Spagnola di lattaroli, e bottoni.
Menestra di foglia cappuccie, guarnita con salami.
Vacca bollita, seruita con limoncella picciole.
Crostata di presutto, prouola, cetronata, e zuccaro.
Lasagne stufate con cascio, prouola, e manteca.
Filetto di vitella arostito, guarnito di frittigli.

Frutti.

MArzolini vecchi spartiti con frondi sotto.
Carciofole bollite, seruite con sale, e pepe.
Nocelle monde, & aneuate con frondi sotto.
Mela biancolelle aneuate con frondi sotto.
Finocchi spicati, aneuati con sue frondi sotto.
Scatola di pera, & pruna di Genoua.

Lunedi 9. di Giugno.

Freddo.

CElze bianche aneuate nette con frondi sotto.
Presutto vecchio d'Apruzzo, bollito con vino.
Ricotta di capra di Pozzolo, seruita con zuccaro.
Caponi salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.
Casatelli di prouola guarniti di fiori, e garofani,
Plattiglio di gallo d' India con limoncello.

Caldo.

FEgato di vitella fritto con pepe, & agro sopra.
Cocozza ripiena di cascio, & oua guarnita di salami.
Petto di vitella bollita, guarnito con salza verde.
Testa di vitella stufata ripiena di cose siroppate.
Pasticiotti di fraole con zuccaro, e rosso d'oua.
Gallotti d' India arostiti con lardelli, & ripieni.

Frutti.

SFogliatelli fritti, ripieni di bianco magnare.
Cascicaualli di Potenza vecchi spartiti.
Grisomole aneuate con frondi sotto, & sopra.
Mela nouelle dolce con sue frondi sotto.
Spogne di finocchi nette, & aneuate con frondi sotto.
Barattoli di nespole siroppate guarniti di fiori.

Martedi 10. di Giugno.

Freddo.

FRagole lauate con vino, seruite con zuccaro sopra.
Bianco magnare guarnito di percopata.
Salciccrotti di Bologna con moscardini sopra.
Pasticcioni di quaglie con presutto, e pepe.
Testa di vitella, guarnita di limone, e pepe.
Viscicle aneuate con frondi di vite sotto.

Caldo.

IMpanata all' Inglesa di vitella con cose siroppate.
Menestra di cepolla ripiena di cascio, & oua.
Castrato bollito seruito con limoncello piccolo.
Ceruelle indorate con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Gnocchetti stufati con prouola, e brodo grasso.
Pollastri arostiti, guarniti con limoncello piccolo.

Frutti.

RIcotte salate, nette con frondi di cedro sotto.
Carciofale fritte, seruite con pepe, & aceto.
Frittiglie di bianco, ripiene di zuccaro, e cannella.
Grisomole Alessandrine aneuate con sue frondi.
Cerase rosse aneuate dentro vasi di cristallo.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.

Mercordi 11. di Giugno.

Freddo.

CEtrangole agre dolci con zuccaro siroppate.
Mantechiglia lauorata con zuccaro di sopra.
Pastone di trotte, guarnito di fiori, e frondi.
Triglie scapece, guarnite di limoncelle picciole.
Plattiglio di ragoste, guarnite con sue brancie.
Ricci ripieni, e netti con sua aqua lauati dentro.

Caldo.

OVa buttate all'aqua con agresta sopra.
Menestra di talli di cocozza con pepe sopra.
Fragaglie fritte con pepe, & sugo di agresta sopra.
Oua cecate, con cascio, pepe, e manteca.
Lasagne di Monache stufate con prouole.
Spinole arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

CAscio Parmeggiano netto con frondi sotto.
Grisomole aneuate con frondi sotto.
Insalata di lattuca, cappari, cetroli, e fiori.
Cerase tostole aneuate dentro refrescatori.
Mela nouelle aneuate con sue frondi sotto.
Canestri di pizzette di pignolata, e pasta reale.

Giouedì 12. di Giugno.

Freddo.

CElse bianche scelte, lauate con aqua di neue.
Gioncata di vacca netta con zuccaro sopra.
Amarene aneuate dentro vasi di cristallo.
Verrinia streppata guarnita con moscardini sopra.
Galli d'India alla Portughese, guarniti di limone.
Fresone alla Spagnola ripieno di cose dolci, e zuccaro.

Caldo.

PIccioni indorati, con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Menestra di piselli, ripiena di cascio, oua, e salami.
Galline bollite. guarnite con petrosino, e pepe.
Pizza di fragole, natte. e zuccaro, guarnita di cedrilli.
Menestra di mille fanti, con brodo grasso, e cascio.
Arosto di polanche infaggianate, con spetie, e lardini.

Frutti.

CAscio cauallo del Foi spartito per mezo, e netto.
Nocelle monde, & aneuate con frondi di vite sotto.
Grisomole aneuate con frondi sotto, & fiori sopra.
Cerase toste aneuate con frondi sotto, e sopra.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Barattoli di cotognata, guarniti di garofani.

Venerdì 13. di Giugno.

Freddo.

FRagole nette lauate con vino, e zuccaro sopra.
Latte quagliato con zuccaro di panetto sopra.
Pizza bianca di ricotta, zuccaro, & oua guarnita di fiori.
Trotte di Solmona salpimentate, guarnite con oglio, & aceto.
Pruna aneuate con frondi sotto, e sopra.
Triglie fatte in adobbo guarnite di limoncelle.

Caldo.

OVa buttate all'aqua con preuola fresca sopra.
Menestra di scarole con pepe, e passole sopra.
Calamaretti fritti, guarniti con limoncelli, e pepe.
Pastone di ventresca di tonno con sue spetie.
Maccaroni Siciliani stufati con mozzarelle.
Dentici arostiti con sapore agro, e dolce.

Frutti.

RAschi di San Lorenzo di Calabria netti spartiti.
Bottarghe con oglio, aceto, limone, e pepe.
Carciofale bollite, seruite con sale, pepe, e limone.
Pera moscatelle aneuate con fiori sopra.
Spogne di finocchi nette, aneuate con frondi sotto.
Canestra di castagnette, & tortonetti di zuccaro.

pruna

Sabbato 14. di Giugno.

Freddo.

PRuna biancolelle aneuate con ſue frondi ſotto.
Plattiglio di tarantello diſſalzato, guarnito di li moncello.
Ragoſte ſalpimentate, guarnite di limone, e pepe.
Amarene ſcelte aneuate dentro di refreſcatore.
Paſtone di ſpinole guarnito di fiori di mortelle.
Ricci di mare, l'vn dentro l'altro di frutti ripieni.

Caldo.

ANtipaſto di polpitelli, moſcarelli, con agreſta.
Meneſtra di piſelli, carcioſali, pepe, & herbette.
Seccie fritte, guarnite di limone, & pepe.
Paſticcioni di capitoni, tarantello, fongi, e frutti di mare.
Suppa di cicinelli con herbette, pepe, & agro ſopra.
Luzzi aroſtiti con ſapore agro, & dolce.

Frutti.

ZEppole di paſta d'amendole, zuccaro, e miele.
Oliue di Spagna, ſeruite con aceto, oglio, limone.
Radici nette, aneuate con frondi ſotto.
Inſalata di lattuci, cetroli, oliua, e limone.
Spogne di finocchi, nette aneuate con frondi ſotto.
Barattoli di gelo di cotogne ſiroppate.

Domenica 15. di Giugno.

Freddo.

PLattiglio di natte, cetronata, e zuccaro ſopra.
Pruna ſcaldate, con frondi ſotto, & aneuate.
Sopreſſata, guarnita di limone, e moſcardini.
Paſtone di tortorelle guarnito di cime di mortelle.
Zizza di vacca ſiroppata, guarnita d'oua meſce.
Peperata di piccioni, guarnita di limoncell..

Caldo.

TOrreſno alla Spagnola di lattaroli, e bottoni.
Meneſtra di foglia capuccia guarnita di ſalami.
Vacca bollita, con limone piccolo ſeruita.
Croſtata di preſutto, prouola, cetronata, e zuccaro.
Laganelle ſtufate con caſcio, prouola, e manteca.
Filetto di vitella aroſtito, guarnito di frittigli.

Frutti.

MArzolini vecchi ſpartiti, con frondi di cedro ſotto.
Carcioſale bollite, ſeruite cõ ſale, e pepe.
Nocelle monde, & aneuate con frondi ſotto.
Mela nouelle aneuate con ſue frondi ſotto.
Spogne di finocchi nette, & aneuate con frondi ſotto.
Scatola di pera, & pruna di Genoua.

Lunedì 16. di Giugno.

Freddo.

CElze rosse con frondi sotto, e sopra, & aneuate.
Presutto vecchio bollito con vino à fette seruito.
Ricotte fresche di capra seruite con zuccaro sopra.
Caponi salpimentati, guarniti con limoncello, e pepe.
Pizza bianca di prouola, guarnita di fiori, e garofani.
Piattiglio di petto di gallo d'India con limoncello, e pepe.

Caldo.

FEgato di vitella fritto, seruito con pepe, & agro sopra.
Cocozza ripiena di cascio, oua, e vitella, guarnita di salami.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Pasticciotti di fragole nette con zuccaro, e rosso d'oua.
Testa di vitella stufata, ripiena di cose siropate.
Gallotti d'India imborracciati con spetie, e lardelli.

Frutti.

CAscicaualli vecchi di Potenza, spartiti, con frondi sotto.
Amarene aneuate con sue frondi sotto, e sopra.
Mela nouelle dolci, & aneuate con sue frondi.
Grisomole aneuate con frondi di vite sotto.
Spogne di finocchi nette, & aneuate con frondi sotto.
Barattoli di fiori di cedro siroppati con gramaglietti attorno.

Martedì 17. di Giugno.

Freddo.

FRagole lauate con vino, seruite con zuccaro sopra.
Bianco magnare, guarnito di percopata, è zuccaro.
Salciccioni di Bologna con moscardini sopra.
Pasticciotti di quaglie, con presutto, lardo, e spetie,
Testa di vitella salpimentata, guarnita di limone, e pepe.
Cerase rosse, aneuate con frondi sotto.

Caldo.

IMpanata di zizza di vacca lattante.
Meneftra di cepolla, ripiena di cascio, & oua.
Castrato bollito, seruito con limoncello piccolo.
Ceruelli indorati, seruiti con zuccaro, e cannella.
Gnocchetti stufati con prouola, e brodo grasso.
Pollastri arostiti, guarniti di limoncello piccolo.

Frutti.

RIcotte salate nette con frondi di cedro sotto.
Carciofale fritte, seruite con pepe, aceto, e sale.
Fritiglia di bianco, ripiena con zuccaro, e cannella sopra.
Albergie aneuate con fronde, sotto, e sopra.
Nocelle nette, & aneuate con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette, aneuate con frondi sotto.

prune

Mercordi 18. di Giugno.

Freddo.

PRuna bianche con frondi sotto coperte di neue.
Plattiglio di tarantello siroppato guarnito di zuccaro.
Pizza bianca d'oua, pronola, e zuccaro, guarnita di fiori.
Cefali fatti in addobbo, guarniti di limoncelli.
Tagliarelli passati di ricotta, guarniti con zuccaro.
Visciole scelte aneuate con frondi sotto, e sopra.

Caldo.

OVa buttate all'aqua, seruite con succo d'agresta.
Meneſtra di torze strascinate con pepe, e finocchi.
Agugl:e fritte, guarnite di limoncello, e pepe sopra.
Neuole inuolte à pasticciotti, guarnite con zuccaro.
Maccaroni stufati con cascio mozzarelle, e manteca.
Aurate arostite con sapore agro dolce, & guarnite.

Frutti.

CAscio di Fiandra netto spartito con frondi sotto.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro di loro frutto ripieni.
Insalata fresca con cetroli, oliue, e cepollette.
Nocelle monde con frondi sotto, & aneuate.
Sfogliatelle alla Milanese di farina, manteca, e zuccaro.
Albergie apertore con frondi sotto aneuate.

Giouedì 19. di Giugno.

Freddo.

PRuna rosse di Capo di Chino con frondi, & aneuate.
Bianco magnare incannellato guarnito di pignoli.
Verrinia guarnita di limoncello, e moscardini sopra.
Pastone di Tortorelle seluaggie con presutto, e pepe.
Fianchetto di vitella ripieno di cascio, oua, e spetie.
Cerase rosse scelte, in vaso di cristallo, & aneuate.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella con agresta, e pepe.
Meneſtra di piselli, guarnita di salami, sopra.
Gallina bollita, seruita con limoncello piccolo.
Tortano sfogliato ripieno di cose dolci, e zuccaro.
Plattiglio di lattaroli indorati, con zuccaro, e cannella sopra.
Faggiani arostiti seruiti con salza reale.

Frutti.

RIcotte di taschi di pollino nette con fronde sotto.
Pera biancolelle con frondi sotto, e sopra.
Grisomole aneuate con frondi di vite sotto.
Oliue di maranola con oglio, pepe, & aceto.
Pastetelle ripiene di cetronata, e zuccaro sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi, & aneuate.

Venerdì 20. di Giugno.

Freddo.

CEtrangola agre dolci nette con zuccaro sopra.
Latte quagliato con zuccaro di panetto sopra.
Tarantello dissalzato, guarnito di limoncello, e pepe.
Tartara di latte, oua, zuccaro, e cannella sopra.
Scorfani salpimentati. guarniti di pepe, limone, e menta.
Piattiglio di spinolette fritte in addobbo con limoncello.

Caldo.

OVa fresche da bere, seruite con pepe, e sale.
Menestra di borragine con manteca, prune. e passoli.
Sarde di spedoni fritte, guarnite con limone, e pepe.
Oua fritte con manteca, seruite con zuccaro, e cannella.
Brodetto fatto alla Romana con oua, agro, e zuccaro.
Cefali arostiti con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

CAscio Parmeggiano à pezzi con frondi sotto.
Careiofale arostite seruite con oglio, sale, e pepe.
Gattafura alla Genouese di fogliemolle, cascio, e ricotta.
Nocelle nette, & aneuate con frondi sotto.
Pera biancolelle aneuate, guarnite con frondi.
Canestrelletti di zuccaro, manteca, guarniti di fiori.

Sabbato 21. di Giugno.

Freddo.

CElze rosse, & aneuate con frondi, e palicchi.
Ragoste salpimentate monde con pepe, & agro.
Pastone di cefalo di mare con tarantello dentro.
Ricci di mare netti ripieni l'vn dentro l'altro dell' istesso frutto.
Piattiglio d'amarene siroppate con zuccaro.
Triglie in scapece, guarnite con limoncello.

Caldo.

CAnnolicchi aperti, seruiti con pepe, & agro.
Menestra di molignane soffritte con pepe sopra.
Linguati fritti, guarniti con limoncello, e pepe.
Coppo di sarde, tarantello, cetronata, e spetie.
Laganelle di Monache seruite con salsa verde.
Luzzi arostiti con salmeriglia agro dolce sopra.

Frutti.

INsalata mesticanza con cetroli, & cappari.
Nocelle aciaccate, & aneuate con frondi sotto,
Cerase rosse aneuate dentro vasi di cristallo.
Pastetelle di Monache, guarnite di fiori.
Mela Gaietanelle con frondi sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi nette coperte di neue.

Domenica 22. di Giugno.

Freddo.

PRuna scaldate con frondi sotto coperte di neue.
Sopressate bollite à fette, guarnite di limone piccolo.
Tagliarelli di ricotta, guarniti con zuccaro, & aquarosa.
Acetello di fegatelli, & ventricelli, guarniti di limone, e pepe.
Pastone di vitella guarnito di garofani, & oro.
Gigotto di coniglio guarnito di limone, menta, e pepe.

Caldo.

CRostata di natte, presutto, zuccaro, manteca, & oua.
Menestra di cocozza ripiena di cascio, & salami.
Zizza lattante bollita con petrosino, e salami.
Pollanche stufate ripiene di mela, & pruna.
Suppa di fianchetto ripieno con prouola, e cascio.
Lattaroli di vitella arostiti imboracciati con spetie.

Frutti.

CAscio del colle spartito netto con frondi sotto.
Cerase rosse scelte, aneuate con vasi di argento.
Nocelle monde, & aneuate con frondi sotto.
Oliue di Spagna, seruite con limoncello, e pepe.
Grisomole Alisandrine con sue frondi sotto.
Barattoli di gelo di cotogni, con gramaglietti atorno.

Lunedi 23. di Giuguo.

Freddo.

NAtte lauorate con zuccaro di panetto.
Pruna aneuate con frondi di vite sotto.
Presutto a stella guarnito di moscardini, e limone.
Gallina salpimentata, guarnita di limone, pepe, e menta.
Plattiglio di fianchetto di vitella, guarnito con limoncello.
Pastone di lepore, guarnito con fiori di mortella.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella, seruite con zuccaro, e agro.
Menestra di cepolle, ripiena di cascio, oua, e salami.
Spalla di castrato bollito, seruito con salza verde.
Pasticciotti di natte, oua, e cetronata, e zuccaro.
Millefanti stufati con cascio, e brodo grasso.
Filetto di vitella lattante arostito, seruito con limone.

Frutti.

PRouola di Campagna vecchia, spartita per mezzo.
Amendole aciaceate, con frondi di vita sotto, & aneuate.
Mela nouelle dolci, & aneuate con frondi sotto.
Albergie aperte con frondi sotto, & aneuate.
Pastetelle di zuccaro, guarnite con garofani.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi.

Fragole:

Giouedi 26. di Giugno.

Freddo.

GIoncata di vacca con zuccaro di panetto sopra.
Pruna bianche aneuate con sue frondi sotto.
Salcicciotti bolliti tagliati, seruiti con limoncelli.
Caponi salpimentati, guarniti di cetronata, e limoni.
Siuiero di palomb: lle guarnito di zuccaro, e cannella.
Amarene aneuate dentro vaso di cristallo.

Caldo.

PAsticciotti di piccioni lattaroli, di vitella, e fongi.
Menestra di broccoli, guarnita di cascio, presutto, & ossomastro.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Plattiglio di natte, biscotti di zuccaro, cetronata, e latte.
Lasagne di Monache stufate con manteca, zuccaro, e cannella.
Tortorelle arostite, guarnite con limoncello, e pepe.

Frutti.

CAscicaualli vecchi di Basilicata netti, e spartiti.
Nocelle monde, & aneuate con sue frondi sotto.
Cerase rosse aneuate con frondi di vite sotto.
Mela dolci nouelle aneuate con sue frondi.
Spogne di finocchi monde con frondi aneuate.
Scatola di pignolata, e radiche, & pasta reale.

Venerdi 27. di Giugno.

Freddo.

CElze rosse scelte aneuate con frondi sotto.
Latte quagliato con zuccaro di panetto sopra.
Plattiglio di ragoste guarnito di limone, e pepe.
Trotte salpimentate, guarnite di pepe, menta, limoni.
Pastone di lamprede, passole, pignoli, e tarantello.
Pizza bianca, guarnita di zuccaro, fiori, e oro.

Caldo.

OVa fresche da bere seruite con ouere.
Menestra di finocchi saluegioli con pepe sopra.
Sarde di spedone fritte, guarnite con limoncello, e pepe.
Fialdone di ricotta, cascio, semola, pepe, e prouola.
Brodetto di prouola, oua, mollica, herbette, e pepe.
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

RIcotte di rasche della sela di Calabria con frondi sotto.
Sponnoli arostiti con agro, e pepe sopra.
Pera moscarelle aneuate con frondi sotto.
Insalata di cetroli, lattuca, e chiappari.
Nocelle monde, & aneuate con frondi sotto.
Barattoli di radiche di lingua bouine con oro sopra.

Sabbato. 28. di Giugno.

Freddo.

FRagole lauate con vino, con zuccaro di panetto ſopra.
Tarantello diſſalzato, guarnito con limone, e moſcardini.
Scorfani ſalpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.
Triglie marinate con aceto, moſtocotto, guarnite con limone.
Amito guarnito di pignoli, cedronata, e zuccaro.
Amarene ſcelte, & aneuate con frondi ſotto, e ſopra.

Caldo.

CAnnolicchi aperti con agro, oglio, e pepe ſopra.
Meneſtra di cicoria, guarnita di tarantello, e pepe.
Linguati fritti, guarniti di limoncello, e pepe ſopra.
Polpettone di ſarde, tarantello, cetronata, e ſpetie.
Vermicelli bianchi, ſeruiti con ſalza verde ſopra.
Vmbrina aroſtita, ripiena di frutti di mare.

Frutti.

OLiue di Gaieta, ſeruite con oglio, pepe, & aceto.
Carciofoli fritti, ſeruiti con pepe, aceto, e ſale.
Albergie ſcelte, & aneuate con frondi ſotto.
Spogne di finocchi monde, & aneuate con frondi.
Zeppole con frondi di borraggine, zuccaro, e oro ſopra.
Scatola di ceurilli, e moſcardini confetti.

Domenica 29. di Giugno.

Freddo.

CEtrangole agre dolce ſiroppate con zuccaro.
Sopreſſate bollite à fette guarnite con limoncello.
Tagliarelli di ricotta, guarniti con zuccaro, & aquaroſa.
Paſtone di vitella, guarnito di roſmarino, & oro.
Piedi di vitella indorati, guarniti con zuccaro, e cannella.
Acetillo di fegatelli, & ventricelli, guarniti di limone.

Caldo.

CRoſtata di natte, fragole, manteca, zuccaro, & oua.
Meneſtra di cocozza, ripiena di caſcio, oua, e ſpetie.
Zizza lattante bollita, guarnita con petroſino ſopra.
Pollanche ſtufate, ripiene, con coſe agre, e pepe.
Suppa d'animelle lattaroli, prouola, e caſcio.
Paparelli aroſtiti, alla paeſana ripieni.

Frutti.

CAſcio di fiore netto con frondi ſotto, e ſopra.
Ceraſe roſſe aneuate dentro vaſi di criſtallo.
Nocelle verdi aneuate con frondi ſotto.
Oliue di Spagna, ſeruite con limone, e pepe.
Pera moſcarelle aneuate con frondi ſotto.
Barattoli di gelo di cotogno con gramaglietti attorno.

Lunedi 30. di Giugno.

Freddo.

NAtte lauorate con zuccaro di panetto sopra.
Pruna bianche aneuate con frondi sotto, e sopra.
Presutto stellato, guarnito di moscardini, e limoncelli.
Gallina salpimentata, guarnita di limone, pepe, e menta.
Pastone di lepore, guarnito con cime di mortella, & oro.
Seuiero di piccioni guarnito con cetronata.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella, con zuccaro, e cannella.
Menestra di cepolla, ripiena di cascio, oua, e salami.
Petto di castrato bollito, seruito con salza verde.
Pasticciotti di fragole, natte, oua, e cetronata.
Mille fanti stufati con cascio, e brodo grasso.
Filetto di vitella lattante arostito.

Frutti.

PRouole di campagna vecchie con frondi sotto.
Amendole monde con frondi sotto, & aneuate.
Mela nouelle dolci, aneuate con frondi sotto.
Albergie serrate aneuate con frondi sotto.
Pastetelle di zuccaro, guarnite con garofani.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.

MARTEDI 1. DI LVGLIO.

Freddo.

FIchi di San Gio. con frondi sotto, & aneuati.
Filetto di Giugliano guarnito con limoncello, & anesi.
Ricotte fresche con zuccaro sopra, e garofani.
Pastone di gallotto d'India, guarnito di frondi, e fiori.
Quaglie remenate guarnite con limone piccolo, e pepe.
Amarene aneuate dentro refrescatore.

Caldo.

ANtipasto di petto di vitella con pettorina, e presutto.
Menestra di foglia cappuccia con tutte sorte di salami.
Lacerto di vacca bollito, seruito con limoncello.
Torttiglione ripieno di cose siroppate, oua, e zuccaro.
Zuppa di galline, mozzarelle, zuccaro, e cannella.
Piccioni arostiti guarniti di pasta alla todesca.

Frutti.

CAscio vecchio di Cerreto netto con frondi sotto.
Nocelle monde, & aneuate con frondi sotto.
Pera moscarelle aneuate con sue frondi sotto.
Grisomoli amendole aneuati con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette, & aneuate.
Scatola d'amendole, fusticelli confetti di zuccaro.

Venerdi 4. di Luglio.

Freddo.

SEtrangole agre dolce siroppate con zuccaro sopra.
Gioncata fresca di vacca, con zuccaro sopra.
Casatelli di zuccaro, ricotte, oua. & aqua di fiori.
Triglie scapece, guarnite di limoncello, e pepe.
Pla'tiglio di cefali salpimentati, guarniti di limone.
Amarene aneuate dentro vasi di cristallo.

Caldo.

OVa ceeate con cascio, herbette, manteca, e pepe.
Menestra di cocozza ripiena di cascio, & oua.
Laganelle di Monache, seruite con salsa verde.
Frittata doppia con prouola, fatta con manteca, e pepe.
Zeppole di cicinelli à modo di castagnette con zuccaro.
Salpe arostite con sapore agro, dolce, e limoncello.

Frutti.

INsalata mischia con cetroli, oliue, e cappari.
Marzolini di Fiorenza freschi, & spartiti per mezo.
Melone di pane aneuato con fronde sotto.
Nocelle nette con frondi sotto, & aneuate.
Pera coscia di donna aneuate con frondi sotto,
Tortanetti di zuccaro guarniti di fiori sopra.

Sabbato 5. di Luglio.

Freddo.

PRuna bianche con frondi sotto, coperte di neue.
Tarantello dissalzato, guarnito di limoncello, e pepe.
Botarghe, guarnite d'agro, oglio, e pepe.
Melone di pane, à fet'e, con frondi sotto, & aneuato,
Pastone di ventresca di tonno con passoline, e pepe.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro. del frutto ripieni.

Caldo.

ANguille arostite con frondi di lauro, & mollica.
Menestra di cime di cocozza con pepe, & agresta sopra.
Fragaglie fritte, seruite con agresta, e pepe.
Suppa di scorfani, ripiena d'agresta, pruna, e pignoli.
Maraufto di triglie fritte con salza di mostaccioli.
Lacerti arostiti, con sapore d'oglio, & aceto.

Frutti.

SPonnoli di mare arostiti con sapore agro, e pepe.
Grisomole Alesandrine aneuate con frondi sotto.
Oliue di Gaeta infornate, guarnite di limoncello.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue,
Pera moscarelle aneuate, con frondi sotto.
Canestra di fongi di zuccaro con fiori sopra.

Domenica 6. di Luglio.

Freddo.

CElse rosse, aneuate con palichi sopra, e frondi sotto.
Verrinia lattante, guarnita di limone, e moscardini.
Pastone di zizza di vacca tramezzata di presutto.
Plattiglio d'amarene siroppate con zuccaro sopra.
Gigotto di gallo d' India, guarnito con pepe, e limone.
Tagliarelli di ricotta, guarniti con zuccaro, e fiori.

Caldo.

ANtipasto di pollastri spezzati, ripieni d'agresta, e pepe.
Menestra di foglia cappuccia, ripiena con salami.
Vacca bollita, seruita con limoncelli piccoli.
Plattiglio di lattaroli, con fette di pane, e zuccaro.
Lasagne di Monache stufate con mozzarelle sopra.
Gallotto d' India arostito, seruito con salza reale.

Frutti.

PRouole di Sessa, fresche, e nette con frondi sotto.
Melone di pane bianco à fette, & aneuate.
Spogne di finocchi monde, & aneuate con sue frondi.
Nocelle verdi monde, aneuate con aqua.
Pera moscarelle con frondi sotto, & aneuate.
Scatola di pera, pruna, & di radiche di Genoua.

Lunedi 7. di Luglio.

Freddo.

NAtti lattanti con zuccaro di panetto sopra.
Pruna d' India aneuate con frondi sotto.
Zizza di vacca, guarnita con moscardini, e limoncello.
Torta di bianco guarnita con zuccaro, fiori, & oro.
Melone di pane aneuato à fette con frondi sotto.
Plattiglio di piedi di vitella fatto in addobbo.

Caldo.

CRostata di prouola, presutto, cetronata, oua, & ossomastro.
Menestra di cetrola ripiena di cascio, oua, carne, e salami.
Galline bollite seruite con salza verde.
Tortano sfogliato, ripieno d'ossomastro, e cose siroppate.
Tagliarini stufati con prouole, e cascio.
Filetto di vitella lattante, arostito guarnito.

Frutti.

CAscicaualli del Foio di Potenza con frondi sotto.
Nocelle verdi monde con frondi sotto.
Mela dolci aneuate con frondi sotto.
Pera moscarelle con frondi sotto coperte di neue.
Amarene aneuate dentro vasi di cristallo.
Barattoli di torzi di lattuca siroppati.

Fichi

Martedi 8. *di Luglio.*

Freddo.

FIchi di San Pietro mezi mondi, & aneuati con frondi sotto.
Presutto d'Appruzzo fellato, guarnito di limone, & anisi.
Ricotte di palma fresche con zuccaro, e fiori sopra.
Gallo d'India armato alla portoghesa, guarnito di limone.
Acetello di quaglie, guarnito di limone piccolo, e pepe.
Pera siroppate, guarnite con zuccaro, e gelo di cotogno.

Caldo.

ANtipasto di fegatelli, & ventricelli con agresta.
Meneſtra di pera con tutte sorti di salami dentro.
Petto di vitella bollito, guarnito di petrosino, e pepe.
Cubiglietto di natte, oua, gelo di cotogno, manteca, e zuccaro.
Maccaroni stufati con cascio, zuccaro, & canella sopra.
Paparelle arostite ripiene con il fegato loro.

Frutti.

CAscio parmeggiano in pezzi con frondi sotto.
Pera carmosine aneuate con frondi sotto.
Albergie di amendole dolce con frondi, & aneuate.
Pizza di pera moscarelle con cetronata, & zuccaro.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi.
Castagnette di zuccaro guarnite di fiori.

Mercordi 9. *di Luglio.*

Freddo.

CElze rosse aneuate sopra frondi con paliecchi.
Mantechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.
Plattiglio di tarantello, guarnito con limone, e pepe.
Fresone alla Spagnola, ripieno di cascio dolce.
Pruna rosse aneuate con frondi sotto.
Dentici salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.

Caldo.

OVa fatte all'aqua con succo d'agresta sopra.
Meneſtra di cocozza con cascio, oua, & herbette.
Sarde fritte guarnite di limone piccolo, & pepe.
Oua fritte con pane, manteca, zuccaro, e cannella sopra.
Rauioli di ricotta, pronola, foglia molle, e zuccaro.
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

RIcotta di Capua salata, netta con frondi sotto.
Pera moscarelle aneuate con sue frondi sotto.
Visciole aneuate con frondi di vite sotto.
Nocelle verdi, monde aneuate con frondi sotto.
Canestrellette alla Genouese di farina, zuccaro, e manteca.
Poma bianche di Posilippo, scelte, & aneuate.

Ce.

Sabbato 12. di Luglio.

Freddo.

BArattoli di limoncelli piccoli firoppati con fue frondi.
Pruna roffe aneuate con frondi fotto.
Ancioue di Genoua, guarnite di limone, e pepe.
Paftone di cefali di mare, guarnito con ramaglietti.
Amarene firoppate, con zuccaro di panetto fopra.
Plattiglio di ragofta, guarnito con limone, e pepe.

Caldo.

PAfticcione di tarantello, e frutti di mare.
Meneftra di torza, guarnita di capitone, e pepe.
Triglie fritte guarnite con pepe, e limone piccolo.
Tefte di ragofte, ripiene con agro, mollica, e pepe.
Taralli alla Napolitana con origano, oliue, & pepe.
Spinola aroftita, feruita con limoncello piccolo.

Frutti.

INfalata di bifcotti, e tutti falami firoppati.
Pera mofcarelle fcelte, & aneuate con frondi fotto.
Melone di pane aneuato, couerto di neue.
Botarghe, guarnite con limone agro, e pepe.
Albergie di Sorrento aneuate con frondi fotto.
Scatola di cocozzata, melonata, e pignolata di Genoua.

Domenica 13. di Luglio.

Freddo.

CElfe roffe fcelte aneuate con palichi fopra.
Salciccioni di bologna bolliti con vino.
Galline falpimentate in caffa guarnite di limoncelli, e pepe.
Paftone di Gallo d' India, guarnito di frondi di cedro.
Melone di pane aneuato con frondi di vite fotto.
Bianco magnare, guarnito di cocozzata, e pezzi di zuccaro.

Caldo.

TEfta di vitella latrante ftufata, ripiena d'agrefta, e prune.
Meneftra di foglia cappuccia con zizza, fcarole, & falami.
Petto di caftrato bollito feruito con falza verde.
Bocconetti fritti, ripieni di natti, manteca, e zuccaro.
Maccaroni fcaldati ftufati con brodo graffo, zuccaro, e cannella.
Caponi aroftiti, e ripieni guarniti di pafta fritta.

Frutti.

CAfciocauallo di Sicilia, fpartito, e netto con frondi fotto.
Nocelle verdi monde aneuate con frondi fotto.
Grifomole Alefandrine di Pofilipo aneuate.
Pafterelle di zuccaro, guarnite di oro, e fiori.
Pera giacciole aneuate con fue frondi fotto.
Spogne di finocchi con fue frondi aneuate.

Lunedi 14. di Luglio.

Freddo.

PRuna d' India scelte, aneuate, con frondi sotto, e sopra.
Sopressata di Nola, guarnita con limoncello piccolo.
Pastone di vitella con frondi di cedro di sotto.
Ricotta di Capua con zuccaro, oro, e fiori sopra.
Piccioni in addobbo, guarniti con limoncelli, e cappari.
Melone di pane di ponta à felice aneuati.

Caldo.

FEgato di vitella fritto con agro, e pepe seruito.
Oglietta alla Spagnola con cascio, salami, e pollo.
Polpettoni di vitella, oua, prouole, cetronata, & herbette.
Ceruelle indorate, e lattaroli, cô fette di pane, zuccaro, e cannella.
Suppa di biscotti di Spagna con galline ripiene dentro.
Faggianotti imboràcciati, seruiti con salza reale.

Frutti.

MOzzarelle di Capua fresche con frondi sotto.
Oliue di Geraci bianche, seruite con oglio, aceto, e pepe.
Pera moscarelle aneuate con franole sotto.
Noceperficìsse della Costa d' Amalfi aneuate.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Barattoli di lazzaroli siroppati guarniti di fiori.

Martedi 15. di Luglio.

Freddo.

FIchi gentili mondi, & aneuati con frondi sotto.
Mantechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.
Verrinia siroppata, guarnita di moscardini, e fiori.
Pastone di paparelle con presutto dentro, e spetie.
Acetello di piedi di castrato, guarnito con pepe, e amenta.
Pera siroppate, guarnite di moscardini, e zuccaro.

Caldo.

TOresno alla Spagnola di presutto, & lattaroli.
Menestra di borragine con osso mastro, e boccolaro.
Pollanche bollite, seruite con salza verde.
Tortano sfogliato, guarnito di cole dolci con zuccaro.
Fongi, & cocozza di Genoua, stufati con cascio, e salami.
Pollastri arostiti, guarniti di limoncello, e pepe sopra.

Frutti.

MArzolini vecchi spartiti con frondi di cedro sotto.
Amarene scelte aneuate dentro frescatori d'argento.
Oliue di Spaga, guarnite di limone, e pepe sopra.
Poma bianche della costa di Posilippo, & aneuate.
Pera moscarelle aneuate con sue frondi sotto.
Canestra di pera, & pruna di Genoua con fiori sopra.

Cetran-

Mercordi 16. di Luglio.

Freddo.

CEtrangole monde firoppate, con zuccaro sopra.
Fiorita di capra, seruita con zuccaro sopra.
Plattiglio d'anguille dissalzato, seruite con limoncelli.
Scorfani salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.
Pizza bianca d'oua, ricotta, zuccaro, & fiori.
Melone di pane aneuato, con frondi sotto.

Caldo.

TAzza di latte, zuccaro, oua, & aqua rosa.
Menestra di finocchi con fette di pane sotto.
Fragaglie fritte, seruite con pepe, & agresta sopra.
Brodetto d'oua, prouola, mollica, & manteca.
Plattiglio d'oua fritte, con fette di pane sotto.
Aurate arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

CArnumi arostiti seruiti con pepe, & agro sopra.
Cascio di cercello netto, partito per mezo.
Pera coscie di donna aneuate con frondi sotto.
Visciole di somma aneuate con frondi sotto.
Noceperfiche di Capo di Monte aneuate.
Canestre di castagne di zuccaro guarnite con fiori,

Giouedi 17. di Luglio.

Freddo.

NAtti lattanti, seruiti con zuccaro di panetto sopra.
Pruna Sorrentine aneuate con frondi sotto.
Presutto à fette, guarnito con limoncello, e moscardini.
Pasticcioni in monte violato di pollastri, e vitella.
Percoca firoppate, guarnite di zuccaro, cetrilli, e fiori.
Piedi di vitella salpimentati, guarniti con pepe, e limone.

Caldo.

CAionza di vitella, seruita con spetie, herbette, e cascio.
Menestra di broccoli, con cascio, presutto, & ossomastro.
Vacca bollita, seruita con limoncello, e petrosino.
Pizza sfogliata con zuccaro, e rosso d'oua.
Lasagne stufate con prouola, cascio, e brodo grasso.
Paparelli arostiti ripieni di fegatelli, oliue, e prune.

Frutti.

CAficaualli di Calabria piccoli, & freschi.
Nocelle verdi, monde, aneuate con frondi sotto.
Cerase tostole d'Arienzo scelte, & aneuate.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi.
Pera giacciole aneuate con sue frondi sotto.
Pastetelle di zuccaro, guarnite di fiori.

Venerdì 18. di Luglio.

Freddo.

FIchi di Santo Pietro mondi, e couerti di neue.
Plattiglio di tarantello siroppato, guarnito con zuccaro.
Casatelli di ricotta, con oua, zuccaro, & aqua di fiori.
Cefali in addobbo, guarniti di limoncello.
Tagliarelli passati di ricotta, guarniti con zuccaro.
Visciole scelte, & aneuate con frondi sotto.

Caldo.

OVa buttate all'aqua, seruite con agresta.
Menestra di torzi strascinati con pepe, & oglio.
Aguglie fritte, guarnite di limoncelli, e pepe.
Neuole inuolte à pasticciotti guarnite con zuccaro.
Maccaroni stufati con mozzarelle, e cascio di Cerreto.
Pesce coruo arostito, seruito con sapore agro dolce.

Frutti.

CAscio di Calabria netto, spartito con frondi sotto.
Ricci l'vn dentro l'altro, ripieni del suo frutto.
Insalata mesticanza con cetroli, oliue, e cepollette.
Nocelle verdi, monde, seruite con aqua di neue,
Sfogliatelle alla Milanese di farina, e manteca.
Percoca d'inserto aneuate con frondi sotto.

Sabbato 19. di Luglio.

Freddo.

CElze rosse scelte con frondi sotto couerte di neue.
Alici salate con limoncelli, arigano, e pepe.
Scorfani salpimentati, guarniti di limone, e pepe.
Pastone di ventresca di tonno, guarnito di rosmarino.
Meloni di pane à fette, couerti di neue, e frondi.
Plattiglio di ragosta guarnito con limone, e pepe.

Caldo.

CAnnolicchi aperti sofritti con agro, pepe, & oglio.
Menestra di borraggine, finocchi, e biete.
Linguati fritti, guarniti di limone, pepe, & agro.
Coppo di sarde, maccaroni, cetronata, tarantello, e pepe.
Laganelle con pepe sopra, seruite con salza verde.
Calamari arostiti, ripieni con sapore agro dolce.

Frutti.

SPonnoli di mare, arostiti con agro, e pepe sopra.
Mela rosse dolci, con frondi sotto, & aneuate.
Insalata di molignanette, con oglio, aceto, e pepe.
Pizza di pera siroppate, guarnita di fiori.
Nocipersiche rosse di Marano aneuate,
Spogne di finocchi nette, aneuate con frondi sotto.

Cetran:

Dominica 20. di Luglio.

Freddo.

CEtrangoli agri dolci siropati con zuccaro di panetto.
Filetto di porco guarnito di limone, e moscardini.
Gallo d' India alla Portughesa, guarnito di limoncello.
Pruna rosse aneuate con frondi sotto, e sopra.
Pastone di vitella à Croce di malta, guarnito di mortella.
Bianco magnare, guarnito di percopata, e zuccaro.

Caldo.

LAttaroli indorati con fette di pane, agro, e pepe.
Menestra di scarola guarnita con verrinia, e cascio.
Petto di vitella bolliito seruito con salza verde.
Testa di vitella stufata, ripiena di cose agre.
Suppa di taralli stufati con prouola, e brodo grasso.
Filetto di vitella lattante arostito con sua rezza.

Frutti.

CAscio Parmeggiano netto con frondi sotto.
Melone di pane aneuato à fette con frondi sotto.
Pere moscarelle aneuate con sue frondi sotto.
Percoca d'Arienzo aneuate con frondi sotto.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.
Scatola di pignolata, pera, e cocozzata di Genoua.

Lunedì 21. di Luglio.

Freddo.

FIchi colombre monde, e couerto di neue.
Mantechiglia lauorata, guarnita con zuccaro di panetto.
Presutto à fette con moscardini, & limoncelle.
Galline salpimentate in cascia, guarnite con limone.
Plattiglio di piccioni fatti in addobbo guarnito con limoncelli.
Pignoli lauati, netti con aqua rosa, e zuccaro sopra.

Caldo.

ACetello di presutto fritto à mezi pani all'Apruzzese.
Menestra di pera, ripiena di cascio, salami, & ossimastri.
Spalla di castrato bollita, seruita con salza verde.
Pastone all' Inglesa nitrato, ripieno di carne, & oua.
Mille fanti con brodo grasso, & cascio stufati.
Gallo d' India arostito, seruito con salza reale.

Frutti.

MOzzarelle di Capua stufate con pepe sopra.
Melone bianco di pane aneuato con frondi sotto.
Nocelle verdi, monde, & aneuate con frondi sotto.
Pera bianche couerte di neue con frondi sotto.
Pizza di cetronata, guarnita con fiori, e zuccaro.
Cerase tostole con frondi sotto, & aneuate.

Gioncata:

Martedi 22. di Luglio.

Freddo.

GIoncata di vacca fresca con zuccaro di panetto sopra.
Pruna rosse del Trecco aneuate con frondi sotto.
Verrinia guarnita con limone piccolo, e pepe sopra.
Pastone di paparello ripieno di salami dentro.
Gigotto di gallo d'India, guarnito di limoncelli, e pepe sopra.
Melone di pane à fette couerto di neue, e frondi sotto.

Caldo.

FEgato di vitella fritto con pepe, & agro sopra.
Menestra di melone con cascio, oua, e brodo grasso.
Gallina bollita seruita con limoncelli, e sale.
Pasticcione di vitella, piccioni, lattaroli, e presutto.
Farro ripieno di cascio, oua, zuccaro, e cannella sopra.
Pollastri arostiti ripieni d'agresta, passole, & oliue.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza freschi, & spartiti.
Nocelle verdi aneuate con frondi sotto.
Pera giacciole aneuate con frondi sotto.
Percoca scelte con frondi sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi nette, & aneuate con frondi sotto.
Sottotazze di pizzette di percopata, guarnita con fiori.

Mercordi 23. di Luglio.

Freddo.

FIchi gentili mondi, & aneuati con frondi sotto.
Plattiglio di capitone dissalzato, guarnito di limone, e pepe.
Spinolette salpimentate, guarnite di limoncello, e pepe.
Pizza di bianco di prouola, oua, zuccaro con frondi sotto,
Amarene scelte con frondi sotto, & aneuate.
Ricotte fresche di Pozzuolo con zuccaro, e fiori sopra.

Caldo.

OVa fresche con scorze, seruite con ouere, e sale.
Menestra di talli di cocozza con pepe di sopra.
Aurate fritte, guarnite con limoncello, e pepe sopra.
Rauioli di ricotta, prouola, oua, e bieta.
Oua fritte con manteca, zuccaro, e cannella sopra.
Lucci arostiti con sapore dolce, guarniti di limoncello.

Frutti.

CAsicaualli di Potenza netti con frondi sotto.
Insalata di biscotti, cetroli, oliue, alici, e limoncello.
Sfogliatelle di ricotta, fritte, guarnite con zuccaro.
Noci persiche della Costa di Posilipo aneuate.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Pera giacciole aneuate con frondi sotto.

prũna

Giouedi 24. di Luglio.

Freddo.

PRuna dinia con frondi sotto, & aneuate.
Salcicciooni di Bologna bolliti seruiti con limoncello.
Pastone di zizza di vacca intramezzato con presutto.
Plattiglio di gallo d' India, guarnito di cetronata, e pepe.
Visciole di Capo di Monte couerte di neue sopra.
Bianco magnare, guarnito di pignoli, e cocozzata.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella stufati con agro, e pepe.
Menestra di foglia cappuccia, cocozza, torzi, e salami.
Spalla di castrato bollita, seruita con limoncello.
Pasticciotti ripieni di gelo, zuccaro, rosso d'oua, e natte.
Lasagne stufate con manteca, mozzarelle. zuccaro, e cannella.
Paparelli arostiti ripieni di pera, mela, pepe, & agresta.

Frutti.

CAsciocauallo di Sicilia fresco con frondi di cedro sotto.
Pera giacciole bastarde, & coperte di neue.
Melone di pane d'Auersa aneuato à fette.
Nocelle monde, nette, & aneuate con frondi,
Spogne de finocchi monde, & aneuate con frondi.
Barattoli di lazzaroli siroppati, guarniti con ramaglietti.

Venerdi 25. di Luglio.

Freddo.

CElze rosse scelte, con frondi sotto, & aneuate.
Fiorita guarnita di zuccaro di panetto sopra.
Sardoni aperti salati guarniti di limone, e pepe.
Pasticcioni d'anguille, & tarantello con spetie.
Ricci di mare ripieni l'vn dentro l'altro del frutto.
Melone di pane di Ponte à Selice sellato con neue.

Caldo.

POlpettone d'oua, mollica, herbette, prouola, e pepe.
Menestra di piselli ripiena con cascio, oua, & herbette.
Cicinelli fritti, guarniti di lemoncelli picciol', e pepe.
Pizza di natte sfogliata con zuccaro, rosso d'oua, & aqua di fiori.
Maccaroni di Palermo stufati con prouola, e cascio.
Triglie arostite con sapore agro dolce, guarnito di limone.

Frutti.

CArnumi di mare arostiti, seruiti con agro, e pepe.
Cascio di Puglia netto, spartite, con frondi di cedro sotto.
Insalata di lattuca inconocchiata, e fiori di borragine.
Poma bianche d'apertura con frondi sotto, & aneuate.
Pera carauelle aneuate con sue frondi sotto.
Scatola di pasta d'amendole con pasta reale.

Pruna:

Lunedi 28. di Luglio.

Freddo.

LAtte quagliato seruito con zuccaro di sopra.
Pruna bianche con frondi sotto aneuate.
Lingua di bufalo bollita seruita à fette.
Tartara di ricotta, oua, zuccaro guarnita d'oua mesci.
Gallo d'India armato alla Portughesa guarnito di limone.
Melone di pane rosso à fette, coperto di neue.

Caldo.

PApari stufati ripieni con pruna, agresta, e pignoli.
Brodo concio di capone, con osso mastro, & agresta.
Capone bollito seruito con salza verde, e pepe.
Piattiglio di lattaroli indorati con fette di pane.
Menestra di fongi di Genoua, ripiena di cascio, e salami.
Pollanche infaggianate seruite con salza reale.

Frutti.

MArzolini vecchi di Fiorenza spartiti per mezzo.
Pera moscarelle aneuate con sue frondi sotto.
Nociperfiche della Costa di Posilipo aneuate.
Amendole verdi monde con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi netti con frondi sotto aneuate.
Scatola di pera, pruna, & pasta di Genoua.

Martedi 29. di Luglio.

Freddo.

CElze rosse con frondi sotto, e sopra coperte di neue.
Pruna d'India aneuate con frondi sotto.
Verrinia siropata, guarnita di cetronata, e zuccaro.
Pastone di capone con salami, guarnito con fiori sopra.
Piedi di vitella in addobbo, guarnito di limoncello, e pepe.
Tagliarini di ricotta, guarniti di fiori, e zuccaro sopra.

Caldo.

ANtipasto di fegato di vitella fritto, seruito con agro, e pepe.
Menestra di cocozza, con cascio, oua, spetie, e salami.
Vacca bollita seruita con limoncello piccolo.
Tortano sfogliato ripieno d'oua, carne, e cose siroppate.
Pane grattato ripieno di rossi d'oua, e maiorana.
Pollastri arostiti ripieni d'oliue, origano, & agresta.

Frutti.

CAscio di Cerreto netto, spartito con frondi sotto.
Nociperfiche di Gíugliano, couerte di neue.
Melone di pane aneuato à fette con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette, couerte di neue.
Pera giacciole con frondi sotto, & aneuate.
Canestra di fongi di zuccaro con fiori guarnita.

O Fichi

Mercordì 30. di Luglio.

Freddo.

FIchi gentili con frondi sotto coperti di neue.
Piatiglio di natte, e cetronata trita con zuccaro sopra.
Spinole salpimentate, guarnite di limone, pepe, e menta.
Pizza di prouola, zuccaro, & oua, guarnita di fiori.
Melone bianco di pane à fette, coperto di neue.
Insalata di fasciolini cotti guarnita di pepe, e cappari.

Caldo.

OVa buttate all'acqua, seruite con succo d'agresta.
Menestra di cocozza trita, ripiena di cascio, & oua.
Fragaglie fritte con agresta, e pepe sopra.
Scorfani stufati ripieni di passoli, pruna, & agresta.
Oua fritte con butiro, guarnite con zuccaro, e cannella.
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

RAschi della bufalaria di Calabria con frondi sotto.
Nocelle verdi monde aneuate con frondi sotto.
Oliue di Cilento infornate, seruite con aceto, & oglio.
Pizza di pera siropate, guarnita di fiori sopra.
Spogne di finocchi monde, & aneuate con frondi sotto.
Scatola di percopata, e pignolata di Genoua.

Giouedì 31. di Luglio.

Freddo.

MAntechiglia lauorata, guarnita con oro, e zuccaro.
Pruna bianche con frondi sotto coperte di neue.
Sopressata di Nola guarnita con limone, e moscardini.
Pastone di gallo d'india, guarnito di cime di mortella.
Piattiglio di piedi di vitella in acetello, guarnito di limoncello.
Visciole scelte, aneuate con frondi sotto.

Caldo.

POlpettone di vitella, oua, prouola, ricotta, e spetie.
Menestra di pera, ripiena con grasso, cascio, e salami.
Gallina bollita, seruita con limoncelli piccoli.
Cobiglietti ripieni di natte, manteca, oua, e gelo di cotogno.
Maccaroni scaldati, stufati con brodo grasso.
Filetto di vitella arostito, guarnito di limoncello.

Frutti.

PRouole fresche del Garigliano con frondi sotto.
Melone di pane di ponte à selice aneuato.
Pera reali, con frondi sotto, & aneuate.
Percoca con frondi sotto, & aneuate.
Pizza di cetronata guarnita dell'istesso, & fiori.
Spogne di finocchi mondi, & aneuate.

Citran-

VENERDI 1. D'AGOSTO.

Freddo.

CItrangole agre dolci firoppate con zuccaro di panetto.
Gioncata di vacca fresca con zuccaro di panetto sopra.
Plattiglio di capitone dissalzato, guarnito di limoncello, e pepe.
Pasticcione d'anguille di pietra con tarantello.
Cefali di mare salpimentati, guarniti di limone, e amenta.
Casatelli di ricotta, oua, zuccaro, guarniti di fiori sopra.

Caldo.

SCorfanetti in suppa ripieni d'agresta, e pruna.
Menestra di broccoletti, & pepe sopra.
Aguglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.
Pani ripieni di cose firoppate stufati con latte.
Neuole fritte con manteca, zuccaro, e cannella.
Salpe grosse, & fresche, arostite con sapore agro.

Frutti.

CAscio di fiori netto con frondi di cedro sotto.
Poma di capo di monte bianche, & aneuate.
Insalata di scarola bianca con cetroli, e cepollette.
Melone d'Auersa di pane rosso, & aneuato.
Canestrelletti di farina, manteca, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette, & aneuate.

Sabbato 2. d'Agosto.

Freddo.

FIchi ottati coperti di neue con frondi sotto.
Plattiglio di ragosta, guarnito di limone, e pepe.
Pastone di trotte di piedimonte con fiori sopra.
Melone di pane à fette couerto di neue.
Pera firoppate, guarnite di zuccaro, e cocozzata.
Pesce capone sa lpimentato con limone, pepe, e amenta.

Caldo.

PAstone di fongi di Genoua, frutti di mare, e tarantello.
Menestra di talli di cicoria asciutti con pepe.
Triglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.
Calamari ripieni di passoli, pignoli, & herbette.
Taralli alla Napolitana con oliue, arigano, oglio, e pepe.
Cannolicchi grossi aperti seruiti con pepe, & agro.

Frutti.

INsalata di Monache, guarnita di fusticelli, e cetronati.
Pera giacciole con frondi sotto, & aneuate.
Nociperfiche di Marano couerte di neue.
Pizza di mel'appie firopate guarnita con zuccaro.
Nocelle verdi monde aneuate con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette, & aneuate con frondi sotto.

Domenica 3. d'Agosto.

Freddo.

PEr una bianche aneuate con frondi sotto, e sopra.
Bianco magnare, guarnito di cocozzata, e zuccaro.
Presutto vecchio d'Apruzzo stellato guarnito di limoncello.
Pastone di vitella lattante guarnito di cime di mortella.
Plattiglio di piccioni, guarnito di limoncello piccolo, e pepe.
Melone di pane di ponte à selece à fette aneuato.

Caldo.

TOrresno di fegatelli, ventricelli, presutto, agro, e pepe.
Menestra di melone rosso, ripiena con grasso, cascio, & oua.
Vacca bollita, seruita con salza verde.
Pasticcione di ficetole, lattaroli, presutto, oua, & ossomastro.
Menestra di farro, ripiena di cascio, e rosso d'oua.
Lattaroli imborracciati arostiti seruiti con sapor agro.

Frutti.

PRouole di Campagna nette con frondi sotto
Percoche in addobbo à fette con greco.
Pera giacciole aneuate con frondi sotto.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.
Vua moscarella aneuata con frondi sotto.
Barattoli di radiche di lingua bouina siropata.

Lunedi 4. d'Agosto.

Freddo.

FIchi gentili, mondi, e couerti di neue.
Verrinia siropata, guarnita di cetronata, e moscardini.
Gigotto di vitella guarnito con cime di finocchi, e limoncello.
Pasticcione di pollastri con salami, e pepe.
Vua ansolica con frondi sotto, & aneuata.
Galline salpimentate, guarnite di menta, e cetronata.

Caldo.

PIedi di vitella stufati con agresta, pepe, & herbette.
Menestra di torza, cocozza, & scarola guarnita con salami.
Caponi bolliti, seruiti con limoncello piccolo.
Pizza di natte, oua, zuccaro, sfogliata alla Romana.
Semola ripiena con prouola, e rossi d'oua.
Gallotti d'India arostiti, seruiti con salza reale.

Frutti.

MOzzarelle di Capua fresche, stufate con pepe.
Pera carauelle con frondi sotto, & aneuate.
Melone aneuato à fette con frondi sotto.
Pizza di lazzarole siropate, guarnita di zuccaro.
Poma di Marano bianche, & aneuate.
Spogne di finocchi nette, & aneuate.

Martedi 5. d'Agosto.

Freddo.

PRuna de frati aneuate con frondi sotto.
Salciccioni di Lõbardia à fette guarniti di limone, e moscar-(dini.
Ricotta di capra con zuccaro, e fiori sopra.
Gallo d'India alla Portughesa, guarnito di limone, e fusticelli.
Acetello di piedi di castrato guarnito di pepe, e limoncello.
Meloni cognoli di ponte à selice couerti di neue.

Caldo.

FEgato di vitella fritto seruito con agro, e pepe.
Oglietta alla Spagnola con salami, cascio, e galline.
Pastone all'Inglese ripieno di vitella, e cose siropate.
Testa di vitella stufata con pruna, pera, & spetie.
Tagliarelli stufati con prouola, e mozzarelle.
Ficetole arostite con lardelli, e mollica di pane.

Frutti.

MArzolini vecchi netti spartiti con frondi sotto.
Percoca di Procida aneuate con frondi sotto.
Nocelle verdi, monde seruite con acqua di neue.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Vua moscarella della costa di posilipo aneuata.
Pastetelle di zuccaro guarnite di fiori sopra.

Mercordi 6. d'Agosto.

Freddo.

CEtrangole agre dolci siropate con zuccaro sopra.
Latte quagliato di pecora con zuccaro sopra.
Plattiglio di pesce salmone guarnito di limone.
Pastone di cernia con salami dentro, e fiori sopra.
Tortanetti d'oua, prouola, e zuccaro, guarnito di fiori.
Melone di pane rosso aneuato con frondi sotto.

Caldo.

OVa cecate, con cascio, herbe, spetie, e manteca.
Menestra di cocozza lunga con cascio, oua, e pepe.
Linguati fritti guarniti di limoncello, pepe, & agresta.
Polpettone di mollica, oua, prouola, pepe, & herbette.
Testa di cernia stufata con pruna, passole, e pignoli.
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

CAsciocauallo del soio netto, & vecchio spartito.
Insalata di lattuca inconocchiata, e bianca.
Poma di Sorrento aneuate con frondi sotto.
Frittiglie di ricotte, e natte, guarniti di zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Vua moscarella con frondi sotto cauerta di neue.

Giouedi 7. d'Agosto.

Freddo.

MAntechiglia lauorata, guarnita di zuccaro, & oro.
Pruna d'India aneuate con frondi sotto.
Sopressata di Nola guarnita di limone, anesi, confetti.
Pastone di zizza di vacca con salami dentro.
Piedi di vitella indorati guarniti di zuccaro, e cannella.
Melone della Cerra rosso à fette aneuate.

Caldo.

ANimelle, & lattaroli in suppetta con sapore agro.
Menestra di percoca, con salami, cascio, & ossomastro.
Pollanche bollite, seruite con limoncello picciolo.
Pasticciotti fritti ripieni di cose siroppate, & natte.
Fongi di Genoua stufati con cascio, & salami.
Pollastri arostiti guarniti di limoncello, e pepe.

Frutti.

CAscio cauallo di Sicilia moscio con frondi sotto.
Nociperfiche rosse aneuate con frondi sotto.
Pera giacciole di Somma couerte di neue.
Mela rosse aneuate con frondi di vite sotto.
Castagnette di zuccaro, guarnite di fiori.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.

Venerdi 8. d'Agosto.

Freddo.

BArattoli di limoncelli piccioli siroppati con sue cime.
Fichi ottati mondi con frondi sotto, & aneuati.
Pizza bianca di ricotte, oua, zuccaro, guarnita di fiori.
Piattiglio di ragosta guarnito di limoncello, pepe sopra.
Ricci di mare l'un dentro l'altro ripieni del lor frutto.
Melone d'Auersa con frondi sotto couerto di neue.

Caldo.

TAssa d'oua alla franzesa stufate con manteca.
Menestra di cicoria sofritta asciutta con pepe sopra.
Spinolette fritte guarnite di limoncello piccolo, pepe.
Frittata, ripiena con prouola, natte, e zuccaro.
Suppa, di tonninole guarnita di cannolicchi mondi.
Capitone arostito, seruito di sapore agro dolce.

Frutti.

CAscio d'Apruzzo, spartito per mezzo.
Sponnoli di mare, seruiti con pepe, & agro sopra.
Percoca di Arienzo monde con tazzette di vino.
Canestrellette alla Genouesa di farina, zuccaro, e manteca.
Vua moscarella della Costa di Posilipo aneuata.
Pera reali con frondi sotto couerte di neue.

pruna

Sabbato 9. d'Agosto.

Freddo.

PRuna di frati aneuate con frondi di uite sotto.
Plattigliò di tarantello, guarnito con limoncello, e pepe
Botarghe guarnite con oglio, pepe, et agro;
Pastone di trotte di Piedimonte, guarnito di fiori.
Pera siropate, guarnite di fusticelli, e zuccaro.
Dentici salpimentati guarniti di limoncello, pepe, e amenta.

Caldo.

SEcce stufate con passolini, pignoli, & pepe.
Suppetta di talli di finocchi guarnita di tarantello.
Calamaretti fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.
Scorfani bolliti ripieni di pera, pignoli, e pruna.
Maccaroni di puglia seruiti con salza verde.
Triglie arostite con sapore agro dolce, e limoncello,

Frutti.

INsalata di molignane, guarnita di cappari,
Strúfoli in monte, guarniti con zuccaro di panetto.
Melone bianco à fette seruite, & aneuate.
Spogne di finocchi con fronde sotto couerte di neue.
Oliue nere di Geraci guarnite con limone.
Barattoli di gelo di cotogni con gramagliette.

Domenica 10. d'Agosto.

Freddo.

CApo di latte doppio guarnito con zuccaro.
Fichi con frondi sotto couerti di neue.
Filetto di porco guarnito di limoncello, & anesini.
Pastone di papparelli con presutto, & spetie.
Gigotto di vitella guarnito di limoncello, e finocchi.
Melone d'Auersa à fette, e couerto di neue.

Caldo.

ACetello di presutto fritto con fette di pane, e pepe.
Menestra di pera, guarnita con gallina, e salami.
Pasticcione di ficetole, fegatelli, e fongi di Genoua.
Plattiglio di natte, biscotti di Spagna, e rosso d'oua.
Maccaroni scaldati, stufati con mozzarelle, e brodo grasso.
Filetto di vitella arostito, guarnito di limoncello, e pepe.

Frutti.

PRocole della Cerra vecchie monde con frondi sotto.
Percoca della Costa di Posilipo aneuate.
Nocelle monde aneuate con frondi sotto
Pastetelle di Monache fritte, guarnite con zuccaro.
Vua moscarella di Pietra bianca aneuata.
Spogne di finocchi monde aneuate con frondi.

pru

Lunedi 11. d'Agosto.

Freddo.

PRuna d'India aneuate con frondi sotto.
Lingua di buffalo bollita, guarnita con limone.
Galline salpimentate, guarnite di limone, cetronata, e pepe.
Pasticcione di vitella, e pollastri a monte violato.
Vua moscarella con sue frondi sotto, & aneuata.
Bianco magnare in pezzi, guarnito con percopata.

Caldo.

IMpanata di vitella lattante con salami, & spetie.
Menestra di cocozza ripiena con cascio, oua, e vitella.
Paparelli stufati ripieni d'agresta, pruna, pera, e pepe.
Piedi di vitella indorati con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Lasagne di monache stufate con prouola, e manteca.
Pollanche infagianate seruite con salza di pruna.

Frutti.

CAscio parmegiano à pezzi con frondi di cedro sotto.
Pera carmosine aneuate con sue frondi sotto.
Noci persiche della costa di Posilipo aneuate.
Cerase Agostine aneuate con frondi sotto, e sopra.
Pizza di percoca siropata, guarnita di cetronata.
Poma bianche di Sorrento con frondi aneuate.

Martedi 12. d'Agosto.

Freddo.

CEtrangole agre dolci siropati con zuccaro.
Gioncata di vacca fresca con zuccaro sopra.
Verrinia guarnita con cetronata, e limoncello.
Pizza bianca di ricotta, oua, e zuccaro guarnita di fiori.
Pastone di vitella, guarnito con cime di limoncello.
Meloni cognoli di ponte à selice à fette, e couerti di neue.

Caldo.

POlpettone di vitella stufato con mollica, oua, e prouola.
Oglia alla Spagnola con fianchetto di vitella, e salami.
Panetti stufati ripieni di medolla, oua, e natte.
Testa di vitella ripiena di cose agre, e passolini.
Millesanti stufati con brodo grasso, e prouola.
Paparelli arostiti ripieni alla paesana.

Frutti.

CAscio de fiori netto spartito con frondi sotto.
Percoca monde à fette in adobbo con greco aneuate.
Nocelle mondi con frondi sotto, couerte di neue.
Pera carauelle aneuate con frondi sotto.
Vua moscarella della costa di Posilipo aneuata.
Canestra di castagnette di zuccaro, con fiori.

Fichi

Mercordi 13. d'Agosto.

Freddo.

Fichi con frondi sotto, e couerti di neue.
Ancioue di Genoua guarnite di limoncello, e pepe.
Casatelli d'oua, zuccaro, prouola guarniti di fiori.
Tagliarelli di ricotta guarniti di zuccaro, & aqua rosa.
Spinole salpimentate guarnite di limone. pepe, e menta.
Vua moscarella con frondi sotto couerta di neue.

Caldo.

OVa eecate con cascio. herbette, pepe, & mantecca.
Menestra di cocozza trita ripiena di cascio, oua, e pepe.
Fragaglie fritte guarnite con agresta, e pepe sopra,
Cannolicchi aperti stufati con oglio, e pepe.
Brodetto di erbette cascio, oua, mollica, e spetie.
Aguglie arostite, guarnite di limoncello.

Frutti.

RIcotte de raschi di Calabria netti con frondi sotto.
Insalata di fasciolini con oglio, aceto, e pepe.
Nociperfiche di Marano couerte di neue.
Pizza di pera siroppate, guarnita di fiori.
Poma della Costa di Posilipo couerte di neue.
Noci verdi monde, con aqua aneuata

Giouedi 14. d'Agosto.

Freddo.

PRuna de frati aneuate con frondi sotto.
Mantechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.
Salcieccione di Bologna, guarnito di limone, & anesini.
Pastone di zizza intramezzato con presutto, e pepe.
Capponi salpimentati guarniti con frondi sotto.
Pollastri in adobbo guarniti di limoncelli, passolini, e ciappari.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella seruite con sugo d'agresta.
Menestra di percoca, guarnita cō ossomastro, cascio, e salami
Vacca bollita, seruita con limoncello piccolo.
Pizza d'vua moscarella rosso d'oua, e mostaccioli.
Lasagne di Monache stufate con prouola, e natte.
Ficetole arostite guarnite con lardelli, & mollica di pane.

Frutti.

PRouole fresche di Capoa con frondi di vite sotto.
Cerase tostole Agostine con frondi sotto, & aneuate.
Percoca sane d'Arienzo con frondi sotto.
Spogne di finocchi con frondi sotto couerte di neue.
Lazzarole rosse con frondi sotto couerte di neue.
Scatola di pignolata, e pasta d'amendole.

Venerdì 15. d'Agosto.

Freddo.

LAtte quagliato con zuccaro sopra.
Fichi ottate meze monde, e couerte di neue.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro del loro frutto ripieni.
Pastone di trotte di pratto guarnito di cime di mortella.
Tortanetti di ricotta, oua, zuccaro, guarniti d'oua mesciti.
Pera siroppate, guarnite di cedrilli, moscardini, e zuccaro.

Caldo.

OVa fresche da bere, seruite con ouere, e sale.
Broccoletti scaldati seruiti con pepe, oglio, & agro.
Secce fritte guarnite di limoncello piccolo, & pepe.
Neuole à modo di pasticciotti con zuccaro.
Molignane ripiene di cascio, oua, spetie, e cedronata.
Ventresca di tonno arostita, seruita con pepe, & agro.

Frutti.

CAscio di Circello netto spartito con frondi sotto.
Insalata di lattuca d'Auellino bianca.
Pera iacciole bianche aneuate con frondi sotto,
Spogne di finocchi nette, aneuate con frondi sotto.
Calzonetti di ricotta, e zuccaro, guarniti di fiori.
Noci verdi, monde, aneuate con frondi sotto, e sopra.

Sabbato 16. d'Agosto.

Freddo.

CEtrangole agre dolce siroppate con zuccaro sopra.
Ragoste sane, con code meze monde, e pepe sopra.
Pasticcione d'anguille di pietra con tarantello, e pepe.
Cefali di mare salpimentati guarniti di limone, e pepe.
Amito guarnito di pignoli, & percopata.
Vua moscarella aneuata guarnita di fiori.

Caldo.

SCorfanetti ripieni d'agresta, pruna, e passolini.
Meneſtra di boraggine, foglia molle, & finocchi.
Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Testa di cernia stufata guarnita con frutti di mare.
Taralli alla Napolitana ripieni d'oliue aregano, e pepe.
Salpe fresche arostite con sapore agro sopra.

Frutti.

INsalata reale di tutte mescolanze, e salami.
Percoca della Costa di Posilippo nette, & aneuate.
Pizza di cotogne siroppate, guarnita di zuccaro.
Oliue di Gaeta guarnite di limone, e pepe.
Lazzarole di Somma con frondi sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi con frondi sotto, & aneuate.

Fichi

Domenica 17. di d'Agosto.

Freddo.

FIchi ottate meze monde con frondi sotto.
Sopressata di Nola, guarnita di limone, e moscardini.
Ficetole in adobbo, guarnite di limone, passoli, e pepe.
Pastone di capone, fatto in modo d'Aquila guarnito di fiori.
Melone di pane della Cerra aneuato con frondi sotto.
Ricotte di palma con zuccaro, & fiori sopra.

Caldo.

PLattiglio di lattaroli, & ceruelli di vitella.
Menestra di pera guarnita con cascio, presutto, e boccolaro.
Petto di vitella bollito seruito con salza verde.
Pollastri spezzati, stufati, ripieni di cascio, oua, e spetie.
Suppa di galline, ripiene di cascio, oua, & herbette.
Faggianotti arostiti, seruiti con salza di crugnali.

Frutti.

MArzolini vecchi spartiti con frondi di cedro sotto.
Sorbe Agostine con frondi sotto couerte di neue.
Vua moscarella, con sue frondi sotto, & aneuata.
Pizza di bocca di Dama guarnita con zuccaro, e fiori.
Pera carauelle con sue frondi, & aneuate.
Spogne di finocchi monde, e couerte di neue.

Lunedi 18. d'Agosto.

Freddo.

PLattiglio di natte fresche guarnito con zuccaro di panetto.
Fichi mondi con frondi sotto couerte di neue.
Presutto stellato, guarnito di limone, e moscardini.
Pastone di vitella con salami guarnito con cime di mortella.
Acetello di piedi di vitella, guarnito con menta, e limoncello.
Cognoli di ponte à selice à fette, e couerte di neue.

Caldo.

ANtipasto di fegato con cepollette, e pepe stufato.
Menestra di percoca, guarnita con pollanche, e salami.
Pani ripieni di natte, citronata, animelle, e zuccaro.
Plattiglio di lattaroli à fette con pane indorato.
Maccaroni di puglia stufati, con prouola, e mozzarelle.
Paparelli arostiti ripieni con suoi fegati, e spetie.

Frutti.

CAscio Parmegiano in pezzi con frondi sotto.
Noci perfiche di Sorriento con frondi sotto.
Pera iacciole con sue frondi sotto, & aneuate.
Crognali con frondi sotto, & aneuati.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Scatola tonda d'amendole, fusticelli, e confetti.

Martedi 19. d' Agosto.

Freddo.

PRuna de frati con frondi sotto, e couerte di neue.
Verricia à fette, guarnita con limone, & anesini.
Galline salpimentate in cascia guarnite di cedronata, e limoncello
Vua moscatella con sue frondi sotto, couerta di neue.
Pera siroppate, guarnite di cedrilli, & zuccaro sopra.
Gigotto di gallo d' India, guarnito di pepe, & limoncello.

Caldo.

CRostata di prouola, presatto, cedronata, natte, & zuccaro.
Menestra di melone ripiena guarnita cõ cascio, oua, e salami
Vacca bollita seruita con salza verde.
Testa di vitella stufata ripiena di cose siroppate.
Suppa di biscotti di Spagna con galline ripiene & cascio.
Filetto di vitella arosti to guarnito di sfogli fritti.

Frutti.

PRouole dello Garigliano, mosce con frondi sotto.
Lazzarole bianche aneuate con frondi sotto.
Melone di pane della Cerra à fette couerto di neue.
Poma di Moiano bianche apertore aneuate.
Noci monde, e verdi con aqua aneuata.
Barattoli di gelo di cotogno con fiori attorno.

Mercordi 20. d' Agosto.

Freddo.

CEtrangole agre dolci monde siroppate con zuccaro.
Gioncata di vacca fresca seruita con zuccaro sopra.
Triglie in scapece guarnite di limoncello, e passolini.
Piattiglio di tarantello siroppato guarnito di cocozzata.
Tracine salpimentate, guarnite di limone, menta, e pepe.
Pizza di ricotta, oua, zuccaro guarnita di fiori.

Caldo.

OVa buttate all'aqua, seruite con sugo d'agresta.
Menestra di cocozza tritta con cascio, oua, e pepe.
Triglie fritte guarnite di limoncello piccolo, e pepe sopra.
Lucerne stufate ripiene di passole, agresta, e pruna.
Piattiglio d'oua fritte con fette di pane, e zuccaro, e cannella.
Linguati imbotteсciati alla Spagnola con herbette, e spetie.

Frutti.

SPonnoli arostiti seruiti con pepe, & agro sopra.
Mozzarelle d'Auersa fresche stufate seruite con pepe.
Melone di pane aneuato, couerto di frondi.
Percoca d'Arienzo monde, & lauate con Greco.
Pizza di pera siroppate, guarnita con zoccaro.
Nocelle verdi monde con aqua aneuata.

Giouedì 21. d' Agoſto.

Freddo.

BIanco magnare in pezzi guarnito di percoPata, e zuccaro.
Fichi otrate monde con frutti ſotto, couerti di neue.
Saiciccione d Bologna guarnito di limoncello piccolo.
Paſtone di quaglie con ſalami, guarnito di fiori, e mozzarelle.
Pla tiglio di fiancherto ripieno guarnito di limone.
Melone d'Auerſa a fette couerto di neue.

Caldo.

PAſticcione di ficettole, lattaroli, piccioni, e fongi.
Oglia potrita, guarnita con polli, & tutte ſorti di ſalami.
Piedi di vitella indorati, con fette di pane guarniti.
Papparelli ſtufati ripieni di pera, agreſta, pruna, e pepe.
Meneſtra di farro con caſcio, oua, e brodo graſſo.
Pollaſtri aroſtiti, ſeruiti con limoncello piccolo.

Frutti.

PEzze di caſcio di Cerreto, nette con frondi ſotto.
Pera iacciole di Somma nette, & aneuate.
Perſiche di Poſilippo con frondi ſotto, & aneuate.
Lazzarole roſſe con frondi ſotto couerte di neue.
Pizza di cedronata, guarnita con zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi nette con ſue frondi aneuate.

Venerdì 22. d'Agoſto.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita di zuccaro, & oro.
Pruna roſſe con frondi ſotto, & couerte di neue.
Alici ſalate nette guarnite di limoncello piccolo, & pepe.
Caſſatelli di ricotta, oua, zuccaro, e guarniti di fiori.
Trotte di prato ſalpimentate, guarnite di limone, menta, e pepe.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro ripieni di loro frutti.

Caldo.

OVa freſche da bere ſeruite con ſue ouere, e ſale
Meneſtra di cecoria ſofritta con tarantello, e ſpetie.
Agugli e fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.
Pani ripieni di natte, e coſe ſtroppate ſtufati con latte.
Brodetto di caſcio, oua, mollica, prouola, & herbette.
Ventreſca di tonno con ſapore agro dolce aroſtita.

Frutti.

CAſcio di fiore netto con frondi di cedro ſotto.
Percoche groſſe con frondi ſotto, & aneuate.
Crugnali ſcelti con frondi ſotto, & aneuati.
Melone d'Auerſa à fette con frondi ſotto, aneuato.
Sfogliatelle alla Milaneſe fritte con zuccaro ſopra.
Noci verdi monde con aqua aneuata.

Ta-

Sabbato 23. d' Agosto.

Freddo.

TArantello disalzato guarnito con limone, e pepe.
Pastone di cefalo di mare, guarnito con cime di mortella.
Piattiglio d'oua di tonno, guarnito con aceto, oglio, e pepe.
Vua moscarella con sue frondi sotto, & aneuata.
Ragoste salpimentate monde del loro corpo.
Amito guarnito di pignoli, cedronata, e zuccaro.

Caldo.

SCorfanetti in teame, ripieni di cose agrette.
Meneftra di torai con finocchi secchi, oglio, e pepe.
Sarde fritte, guarnite con limoncello piccolo, e pepe.
Suppa di tonninole, guarnite con spetie, e canolicchi.
Vermicelli Siciliani, seruiti con salza verde.
Spinole arostite con sapore agretto guarnite di limone.

Frutti.

OStrache di Taranto arostite con pepe, & agro sopra.
Insalata di tutte sorti di mescolanze con oliue, e cose siroppate
Pera giacciole con sue frondi sotto, & aneuate.
Pizza di precoca. zuccaro, e cetronata guarnita con fiori.
Poma bianche della costa di posilippo con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi, & aneuate.

Domenica 24. d' Agosto.

Freddo.

CEtrangole agre dolci, monde siroppate con zuccaro.
Fiorita di capra guarnita con zuccaro sopra.
Sopressata à fette guarnita di limone, e moscardini.
Testa di vitella salpimentata, guarnita con limoncello.
Gigotto di gallo d' India, guarnito di spogne, limone, e pepe.
Melone di pane à fette con frondi sotto, & aneuate.

Caldo.

TOresno di pollastri, e presutto, guarnito di ficetole, e pepe.
Meneftra di pera guarnita con cascio, presutto, e boccolaro.
Vitella bollita, seruita con limoncello picciolo.
Cobiglietti ripieni di percoca, zuccaro, natte, e cose siroppate.
Laganelle stufate con cascio, prouola, zuccaro, e cannella.
Capretto di latte arostito, seruito con salza di lazzarole.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza freschi spartiti per mezo.
Percoca con frondi sotto, & aneuate.
Lazzarole con frondi di vite sotto, & aneuate.
Nocelle monde con frondi sotto, couerte di neue.
Noci persiche di collina con frondi sotto, & aneuate.
Barattoli di cotognata con gramaglietti attorno.

pruna

Lunedi 25. d'Agoſto.

Freddo.

PRuna de frati con frondi ſotto couerte di neue.
Filetto di porco ſalato à fette, guarnito di limone, & aneſini.
Paſtone di paparelli con ſalami, guarnito di roſmarino.
Taglıarelli di ricotta guarniti con zuccaro, & aquaroſa.
Vua moſcarella con ſue frondi ſotto, & aneuata.
Piattiglio di zizza con ſalza di percoca ſopra.

Caldo.

ANtipaſto di vitella ſtufato con agreſta, e ſpetie.
Meneſtra di cepolla ripiena con caſcio, oua, vitella, e ſalami.
Paſtone all' Ingleſa indorato ripieno di vitella, e coſe ſiropate.
Piattiglio di natte, con biſcotti di zuccaro, e cedronata ſtufato.
Maccaroni ſcaldati con prouola, e brodo graſſo ſtufati.
Lacerto di vitella aroſtito, ripieno di coſe agrette.

Frutti.

CAſcio cauallo d'Apruzzo vecchio ſpartito con frondi ſotto.
Pera coſcie di donna con frondi ſotto, & aneuate.
Sorbe agoſtine con frondi ſotto, & aqua aneuata.
Spogne di finocchi aneuate con frondi ſotto.
Noci monde con frondi ſotto, & aqua aneuata.
Scatola di paſta di Genoua di varij lauori.

Martedi 26. d'Agoſto.

Freddo.

FIchi ottate monde con frondi couerte di neue.
Lingua di bufalo bollita à fette guarnita di limone.
Paſtone di vitella à meza luna guarnito di mortelle ſopra.
Acetello di quaglie, guarnito di limoncello, menta, e pepe.
Percoca ſiroppate guarnite di tagliarini, frutti, e zuccaro.
Bianco magnare. guarnito di cedronata pignoli, oro, e zuccaro.

Caldo.

LAttaroli indorati con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Meneſtra di cocozza ripiena di caſcio, oua, e vitella.
Spalla di caſtrato bollita ſeruita con ſalza verde.
Paſticciotti fritti ripieni di latte, marteca e zuccaro.
Fongi di Genoua ripieni di caſcio, pollanche, e ſpetie.
Papparelli aroſtiti, ripieni di pera agreſta, e paſſoli.

Frutti.

CAſcio di Calabria netto, ſpartito con frondi ſotto.
Percoca monde in adobbo con Greco di Somma.
Lazzarole bianche di Giugliano couerte di neue.
Vua moſcarella con frondi ſotto, & aneuata.
Paſtettelle di zucca to, & cedronata guarnite con fiori.
Spogne di finocchi nette con ſue frondi ſotto.

Latte

Mercordi 27. d' Agosto.

Freddo.

LAtte quagliato di pecora seruito con zuccaro sopra.
Pasticcione d'anguille coperte di tarantello, herbette, e spetie
Dentici salpimentati, guarniti di limone, menta, e pepe.
Pera siroppate guarnite con zuccaro, e moscardini.
Melone di Ponte à Selice bianco aneuato.
Ricci di mare netti ripieni l'vno delli frutti dell'altro.

Caldo.

OVa buttate all'aqua, seruite con sugo d'agresta sopra.
Meneстra di broccoli guarnita di tarantello, e pepe sopra.
Fragaglie veraci fritte, guarnite con agresta.
Tortano sfogliato ripieno di latticinij, e cose siroppate.
Rauiole di prouola, ricotta, bieta, zuccaro, e cannella.
Calamari ripieni di cose agrette, e dell'istessi, arostiti.

Frutti.

INsalata di fasolini, con oliue, pepe, e cappari.
Carnumi arostiti aperti, seruiti con agro, e pepe.
Raschi di Calabria netti spartiti con frondi sotto.
Nociperfiche di Capo di Monte coperte di neue.
Sfogliatelle di sfoglio, ripiene di cose dolci, e zuccaro.
Nocelle monde sopra frondi con aqua aneuate.

Giouedí 28. d'Agosto.

Freddo.

PLattiglio di natte lattanti, guarnite con zuccaro sopra.
Pruna damascene aneuate con frondi di vite sotto.
Presutto d'Apruzzo bollito con Vino guarnito di garofani.
Pastone di gallo d' India, guarnito di fustiecelli.
Melone rosso à fette con frondi di cedro sotto.
Piccioni disossati in adobbo guarniti di cappari, e spetie.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella seruite con sapore agro dolce.
Oglia alla Spagnola in cascia guarnita di tutti salami.
Impanata di zizza di vacca tramezzata di lattaroli.
Ingrattinata di pollanche spezzate con agro, e zuccaro.
Plattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane.
Ficetole arostite tramezzate con fette di lardo, e mollica.

Frutti.

PRouole d'Buoli fresche con frondi di cedro sotto.
Poma di Marano bianche con frondi sotto aneuate.
Vua moscarella & corniola di Sorrento couerta di neue.
Pera carmosine aneuate con sue frondi sotto.
Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e garofali.
Spogne di finocchi con frondi sotto, & aneuate.

Fichi

Venerdì 29. d'Agosto.

Freddo.

FIchi farnesi mondi con frondi sotto couerti di neue.
Piattiglio di ragoste, guarnito con limoncello, e pepe.
Pastone di spinole, guarnito con cime di mortella.
Ricotta di capra guarnito con zuccaro, e fiori sopra.
Tracine salpimentate guarnite di limoncello, pepe, e menta.
Vua moscarella con frondi sotto, e sopra aneuata.

Caldo.

OVa fresche fatte in aqua seruite con sugo d'agresta.
Menestra di scarola soffrita con oglio, finocchi, e pepe.
Fragaglie fritte, guarnite con agresta, e pepe sopra.
Pani ripieni d'oua, natte, manteca, cedronata, e zuccaro.
Maccaroni di Puglia stufati con prouola fresca.
Triglie arostite, guarnite di limone, e pepe sopra.

Frutti.

CAscio vecchio di Cercello netto spartito con frondi.
Pera giacciole aneuate con frondi di vite sotto.
Canestrellette alla Genoesa di manteca, zuccaro, & aquarosa.
Poma bianche con frondi sotto, e sotto coperte di neue.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto, e sopra.
Scatola di meze amendole, e confetti lisci.

Sabbato 30. d'Agosto.

Freddo.

PRuna massimiane aneuate con frondi sotto, e sopra.
Alici salate nette, guarnite con arigano, oglio, aceto, e pepe.
Piattiglio di botarghe guarnito con pepe, & agro.
Scorfani rossi salpimentati, guarniti di limone, oglio, & aceto.
Triglie in adobbo guarnite di cappari, e limoncello.
Amito guarnito di cedronata, oro, e zuccaro di panetto.

Caldo.

PAstone di dentici con passoli, pignoli, pepe, & agresta.
Menestra di torze strascinate alla Napolitana.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.
Molingiane fritte seruite con salza verde sopra.
Taralli alla Napolitana stufati con oliue, e pepe.
Aurate arostite seruite con sapore agro dolce.

Frutti.

INsalata mischa con fiori cappari, oliue, e cepolle.
Nocelle nouelle monde seruite cô aqua aneuata, e frondi sotto
Percoca monde in adobbo lauate con Greco di Somma.
Spogne di finocchi monde aneuate con frondi sotto.
Pera moscatellone scelte con frondi sotto, e sopra, aneuate.
Barattoli d'amarene siroppate sopra guarniti di oro.

Domenica 31. d' Agosto.

Freddo.

CEtrangola agre dolci in monte firoppate con zuccaro.
Bianco magnare guarnito di pezzotti di zuccaro, e cedro.
Verrinia firoppata, guarnita di limoncello, e moscardini.
Paftone di capone fatto ad aquila guarnito di mortella.
Gigotto di gallo d'India, guarnito di fpogne di finocchi.
Vua corniola con frondi fotto couerta di neue.

Caldo.

FIcetole aroftite intramezzate con fette di prefutto.
Meneftra di cocozza ripiena di vitella, caio, oua, e fpetie.
Caponi bolliti con prefutto, feruiti con falza verde.
Pizza d'vua mofcarella medollo, roffo d'oua, e zuccaro.
Lafagne bollite con latte ftufate con prouola, zuccaro, e canella.
Pollanche infafcianate aroftite feruite con falza reale.

Frutti.

CAfo cauallo d'Apruzzo, fpartito con frondi fotto.
Nocipersichi di Sorriento con frondi fotto, & aneuate.
Spogne di finocchi nette aneuate con frondi fotto.
Melone bianco di pane á fette couerto di neue, e fiori.
Pera maftro Antono con fue frondi fotto, e fopra aneuate.
Barattoli di radica di lingua bouina firoppati.

LVNEDI 1. DI SETTEMBRE

Freddo.

MAntechiglia lauorata, guarnita d'oro, e zuccaro.
Fichi borgefotti con frondi fotto couerti di neue.
Fianchetto di vitella ripieno di cafo, oua, & herbette.
Pizza di lazzarole firoppate, guarnita di zuccaro, e fiori.
Acetello di quaglie guarnito di limoncello piccolo, e pepe.
Melone di pane roffo á fette con frondi fotto aneuato.

Caldo.

CAionza di vitella ftufata con cafcio graffo, e fpetie.
Meneftra di pera ripiena di falami, galline, e cafcio.
Paftone alla Romana di ficetole, piccioni, e vitella.
Plattiglio di zizza indorato con fette di pane.
Maccaroni di Puglia ftufati con prouola, e marzolino.
Filetto di vitella lattante aroftito, guarnito di limoncello.

Frutti.

MOzzarelle frefche di Capoa con frondi di felici fotto.
Lazzarole con frondi fopra, e fotto couerte di neue.
Percoca in adobbo con falanghina aneuata.
Noci verdi monde con frondi fotto couerte di neue.
Scatole d'amendole con confetti ricci, piftachi, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con frondi fotto couerte di neue.

Martedi 2. di Settembre.

Freddo.

NAtte lauorate guarnite con oro, & zuccaro ſopra.
Pruna damaſcine con ſue frondi ſotto couerte di neue.
Mortadelle bollite guarnite di limoncelle lauorate.
G go'to di gallo d' India, guarnito di ſpogne, menta, e pepe.
Paſticcione di quaglie con ſpetie, e ſalami dentro.
Cotogne ſiroppate, guarnite di fuſticelli, zuccaro, e moſcardini.

Caldo.

PIedi di vitella ſtufati con agreſta, pera, e ſpetie.
Meneſtra di ſcarola, guarnita con ſalami, e caſcio.
Capponi bolliti ſeruiti con limoncello piccolo, e pepe.
Papparelli ſtufati ripieni di crognali, lazzarole, e ſpetie.
Fongi di Genoua con pollanche, caſcio, e ſalami.
Filetto di vitella aroſtito guarnito con limoncello.

Frutti.

CAſcio di Cerrito in pezzi netti ſpartito con frondi ſotto.
Melone bianco à fette lauorato couerto di neue.
Poma di capo di monte con frondi ſotto aneuate.
Pizza di bocca di dama guarnita con zuccaro, e fiori.
Sorbe aneuate con frondi di vite, ſotto, e ſopra.
Noci verdi monde, ſopra frondi con aqua aneuate.

Mercordi 3. di Settembre.

Freddo.

FIchi borgeſotte monde con frondi ſotto aneuate.
Trrantello diſalzato bollito, guarnito con limone.
Ricotta freſca di capra guarnita di zuccaro, e fiori.
Caſciatelli di prouola, oua, zuccaro, & aqua roſa.
Peſce capone ſalpimentato, guarnito di limone, e pepe.
Vua inſolica della Coſta di Poſilippo aneuata.

Caldo.

OVa buttate all'aqua ſeruite con ſugo d'agreſta.
Meneſtra di cocozza ripiena di caſcio, oua, & herbette.
Triglie fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.
Pani ſtufati ripieni di natte, manteca, e paſta reale.
Neuole di oua, con manteca, zuccaro, e cannella ſopra.
Cefali di mare aroſtiti, guarniti di limoncello, e pepe.

Frutti.

CAſcio cauallo de lo Foio vecchio ſpartito con frondi ſotto.
Inſalata di ſcarole, guarnita d'oliue, e cappani.
Noci perſiche di Marano con frondi ſotto aneuate.
Spogne di fenochi monde con frondi ſotto aneuate.
Lazzarole bianche con frondi ſotto couerte di neue.
Scatola di cocozzata, e pignolata, e paſta di Genoua.

Giouedi 4. di Settembre.

Freddo.

FIchi ottati scelti mondi con frondi sotto aneuati.
Sopressata guarnita con moscardini, & limone.
Pastone di gaudini con presutto, verinia, & spetie.
Plattiglio di piccioni in adobbo guarnito con passarini, e pignoli
Pera siroppate guarnite con susticelli, e zuccaro sopra.
Bianco magnare guarnito di zuccaro, citronata, & oro.

Caldo.

FIcetole arostite con suoi lardi, & mollica di pane sopra.
Oglietta alla Spagnola guarnita di tutte sorti di salami.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Plattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane sotto.
Maccaroni scaldati stufati, con mozzarelle, e brodo grasso.
Gallotti d'India arostiti guarniti di frittigli intorno.

Frutti.

CAsciocauallo di Polino netto spartito con frondi sotto.
Pera buoncristiane con frondi sotto, e coperte di neue.
Pizza di cotognata guarnita di fiori, e zuccaro sopra.
Spogne di finocchi netti con sue frondi sotto aneuate.
Noci persiche con frondi sotto, & coperte di neue.
Scatola rotonda d anisi, fenochi, & moscardini confetti.

Venerdi 5. di Settembre.

Freddo.

PLattiglio di natte, & cetronata, trita con zuccaro sopra
Pastone di trotte guarnito di cime di mortella, & oro.
Alice fresche salpimentate guarnite di pepe, limone, e menta.
Tagliarini di ricotta guarniti con zuccaro sopra.
Sarachi fritti fatti in adobbo guarniti con pignoli.
Vua ansolica con frondi sotto, & coperta di neue.

Caldo.

OVa cecate ripiene con cascio vecchio, manteca, e pepe.
Menestra di torza Napolitane con pepe sopra.
Triglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.
Pizza sfogliata di natte, e zuccaro, & aquarosa.
Rauioli di ricotta, oua con zuccaro, e cannella sopra.
Dentici arostiti con succo agrodolce, & pepe sopra.

Frutti.

RIcotta di Calabria netta con frondi di cedro sotto.
Ricci di mare ripieni l'vn dentro l'altro col suo frutto.
Percoca scelte con frondi sotto, e sopra aneuate.
Oliue di Terranoua bianche, seruite con aceto, oglio, e pepe.
Canestrelletti alla Genouesa guarniti con moscardini, e zuccaro.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto aneuate.

Sabbato

Sabbato 6. di Settembre.

Freddo.

PRuna à fiaschetello con frondi sotto coperte di neue.
Botarghe guarnite con limoncello piccolo, e pepe.
Fellone di mare ouato guarnito con sue boracine.
Pastone d'ombrina, guarnito con cime di rosmarino.
Cognola di ponte à lellee à fette coperta di neue.
Torci musso di biscotto, cappari, oliue, alici, e fiori.

Caldo.

CAnnolicchi aperti con oglio, pepe, & agro sopra.
Menestra di broccolini, seruiti con agro, pepe, & oglio.
Alici fritte seruite con aceto, pepe, & mosto cotto.
Coppo di sarde, maccaroni, tarantello, cetronata, e spetie.
Molignane ripiene con aregano, pignoli, e spetie.
Spinole arostite seruite con sapore agro dolce.

Frutti.

SPonnoli arostiti seruiti con agro, & pepe sopra.
Pere carauelle con frondi coperte di neue.
Vua moscatellone della Costa di Posillipo aneuata.
Nocipersiche con frondi sotto, & aneuate.
Pizza di percoca siroppate, guarnita con zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi con frondi sotto, & aneuate.

Domenica 7. di Settembre.

Freddo.

FIchi borgesotti mondi con frondi sotto aneuati.
Lingua di bufala salata bollita guarnita con limone.
Gallo d'Iudia armato alla Portughesa, guarnito di fusticelli.
Ricotta di capra fresca con zuccaro sopra.
Piatiglio di quaglie in adobbo guarnito di limoncello.
Vua moscarella con frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

TEsta di vitella mongana, guarnita di lazzarole, e pruna.
Menestra di pera ripiena con gallina, e salami.
Pasticcione di fegatelli, piccioni, vitella, e spetie.
Piattiglio di natte, lattaroli biscotti di Spagna, e zuccaro.
Tagliarelli Siciliani stufati con cascio, e prouola.
Quaglie di sparauiero arostite con mollica di pane.

Frutti.

CAsci caualli di Sicilia con frondi di cedro sotto.
Percoca di Sorrento con frondi sotto aneuate.
Melone russo à fette coperto di neue.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Botarghe di pasta di amendole guarnite di fiori.
Noci verdi monde nette con aqua aneuate.

Capo

Lunedi 8. di Settembre.

Freddo.

CApo di latte di Sorrento guarnito di zuccaro.
Noci firoppate guarnite di zuccaro fopra.
Pruna damafcine con frondi fotto coperte di neue.
Filetto di porco guarnito di limone, & mofcardini.
Gall ne falpimentate in cafcia guarnite di cetronata.
Melone di pane à fette coperto di neue, e frondi.

Caldo.

LAttaroli di vitella indorati con fette di pane, & agro.
Meneftra di torza Napolitane con cafcio, e falami.
Spalla di caftrato bollita, feruita con falza verde.
Paftone all' Ingleſe nitrato ripieno di cofe firopate.
Semola ripiena con cafcio, & brodo graffo.
Pollanche aroftite guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

CAfcio Parmeggiano in pezzi con frondi fotto.
Poma di Capo di Chino, apertore coperte di neue.
Vua mofcarella con frondi fotto, e fopra coperta di neue.
Lazzarole di Somma con frondi fotto coperte di neue.
Spogne di finocchi nette con frondi fotto coperte di neue.
Scatola di mofcardini, e cetrilli, & confetti ricci.

Martedì 9. di Settembre.

Freddo.

FIchi albanegri mondi con frondi fotto, e neue fopra.
Piattiglio di zizza di vacca bollita, guarnita di limone, e pepe.
Paftone di piccioni con fpetie, e falami dentro.
Gigotto di filetto di vitella guarnito di limoncello, e pepe.
Bianco magnare incannellato guarnito di cetrouata, e pignoli.
Vua infolia con frondi fotto, e fopra neue.

Caldo.

POllaftri rufati ripieni d'agrefta, mela, e fpetie.
Meneftra di melone ripiena d'oua, cafcio, e fpetie.
Galline bollite feruite con falza di corugnali, e zuccaro.
Pizza di percoca, cetronata, oua, cannella, e zuccaro.
Gnocchetti rufati con prouola, e cafcio vecchio di Afcoli.
Lattaroli di vitella imboracciati con canella, e garofani.

Frutti.

RAfchi di ricotta di Calabria netti con frondi fotto.
Nociperfiche con frondi fotto, e coperte di neue.
Melone di pane à fette aneuato con frondi fotto, e fopra.
Paftetelle reali ripiene di cetronata, e zuccaro.
Sorbe agoftine fcelte con frondi fotto couerte di neue.
Pera ferpentine con frondi fotto, & aneuate.

platti-

Mercordi 10. di Settembre.

Freddo.

PLattiglio di natte guarnito con zuccaro di panetto sopra.
Piattiglio di ragosta, guarnito di limone, & pepe.
Pastone di luzzi con sue spetie, guarnito di cime di mortella.
Melone di ponte à felce con frondi sotto coperto di neue.
Tracene salpimentate, guarnite di limoncello, e pepe.
Insalata potrida con varie cose siroppate.

Caldo.

TAzza di oua Franzese con latte, e zuccaro sopra.
Antipasto di polpitelli ripieni di agresta, e pepe.
Menestra di finocchi con fette di pane sotto.
Alici fresche fritte, guarnite di limoncelli, & pepe sopra.
Oua fritte con fette di pane indorate, zuccaro, e cannella sopra.
Dentici arostiti con sapore agro dolce guarniti.

Frutti.

CAscio di fiori netto spartito con frondi di cedro sotto.
Percoca monde in adobbo con Greco di Somma.
Lazzarole rosse con frondi sotto, & sopra aneuate.
Oliue di Gaieta bianche seruite con limoncello, e pepe sopra.
Pizza di pera siroppate guarnita con zuccaro, e fiori sopra.
Vua corniola moscarella coperta di neue, e frondi.

Giouedi 11. di Settembre.

Freddo.

PRuna à fiaschetello con frondi di vite sotto, e neue sopra.
Barattoli di limoncelli piccoli con sue frondi è siropate.
Sopressata guarnita di limone, e moscardini sopra.
Pasticcione di quaglie, presutto, lardo, e spetie dentro.
Tagliarini di ricotta guarniti di zuccaro, & acquarosa.
Vua maluasia della Costa con frondi sotto, aneuata sopra.

Caldo.

ACetello di presutto con passoli, pignoli, aceto, & mostocotto.
Menestra di cotogni guarnita con boccolaro, & pettorina.
Zizza di vacca lattante bollita, guarnita con limoncello, e pepe.
Bocconetti fritti ripieni di natte, zuccaro, medolla, e oua.
Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso, zuccaro, e cannella.
Caponi arostiti ripieni seruiti con salza di crugnali.

Frutti.

CAscio vecchio d'Apruzzo netto spartito con frondi sotto.
Pera bon Christiane con frondi sotto, & aneuate sopra.
Spigne di finocchi monde con sue frondi sotto, & aneuate.
Noci persiche apertore con frondi di cedro sotto.
Pastetelle di Monache fritte guarnite con zuccaro, e fiori.
Poma bianche con frondi sotto, & coperte di neue sopra.

Fichi

Venerdì 12 di Settembre.

Freddo.

Fetti albanegri mondi coperti di neue.
Platteglio di pesce salmone dissalzato guarnito con pepe.
Pesce capone salpimentato con pepe, menta, e limoncello.
Pizza bianca di recotte guarnita di fiori, e zuccaro.
Pera siroppate guarnite d'oua, mele, zuccaro, & argento.
Ricotta di capra fresca, guarnita con zuccaro, fiori, & oro.

Caldo.

Oua buttate all'acqua seruite con suco di agresta sopra.
Menestra di cauli seruita con tarantello, e pepe sopra.
Fragaglie fritte seruite con agresta, & pepe.
Pani ripieni di natte, manteca, cetronata, stufati con latte.
Laganelle stufate con prouola, natte, zuccaro, e cannella.
Aurate fresche arostite seruite con agro dolce sopra.

Frutti.

Prouole dello gariglianò fresche con frondi di cetro sotto.
Insalata di lattuche bianche inconocchiate con radici.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro del frutto ripieni.
Sorbe con frondi di finocchi sotto, & aneuate sopra.
Persiche apertore con frondi sotto, & aneuate.
Scatola di pruna, pera, e pasta di Genoua.

Sabbato 13 di Settembre.

Freddo.

Cetrangole agre dolci siroppate con zuccaro di panetto.
Tarantello dissalzato guarnito di limoncello, & pepe.
Trotte salpimentate guarnite di menta, e pepe.
Pastone di venteresca di tonno con sue spetie dentro.
Melone di pane con frondi sotto, e sopra aneuato.
Insalata di molignane arostite, con arigano, oglio, e aceto.

Caldo.

Pasticcione d'anguille, tarantello, e spetie.
Menestra di cicoria asciutta seruita con pepe.
Granci fritti seruiti con limoncello piccolo, e pepe.
Triglie fritte con salza di melapere, e mostaccioli.
Taralli Napolitani stufati con oliue, oglio, & pepe.
Salpe fresche arostite con agro dolce di oglio, & acito.

Frutti.

Sponnoli di mare arostiti seruiti con agro, e pepe.
Fongi arostiti seruiti con pepe, sale, & agro.
Vua moscatella aneuata con frondi sotto, e sopra.
Percoca apertore di monte aneuate con frondi sotto.
Pizza di cotogni arostiti siroppati con zuccaro, e canella.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto aneuate.

Domenica 14. di Settembre.

Freddo.

PRuna damafcine con frondi fotto, & coperte di neue.
Prefutto di Calabria guarnito con limoncello, & anefini.
Paftone à Croce di Malta di vitella guarnito di mortella.
Platteglio di piedi di vitella indorato con zuccaro, e cannella.
Vua coda cauallo con frondi fopra, e coperta di neue.
Bianco magnare à fette guarnito d'oro, & zuccaro,

Caldo.

ANtipafto di ceruelli indorati con fette di pane fotto.
Meneftra di cocozza ripiena di cafcio, oua, vitella, e fpetie.
Vacca bollita feruita con limoncello, acqua, e fale.
Pizza di percoca cetronata, offa maftre, & zuccaro.
Zuppa reale di bifcotti di puglia, natte, e prouola.
Filetto di vitella aroftito, guarnito di limoncello, e pepe.

Frutti.

CAfcio netto fpartito con frondi di cedro fotto.
Melone di pane roffo à fette coperto con frondi, e di neue.
Pera Sorrentine con frondi fotto, & aneuate.
Noci verdi monde fopra frondi di vite con aqua aneuati.
Lazzarole di Somma bianche coperte di neue.
Baratoli di cotogne con gramaglietti di gelfomini intorno.

Lunedi 15. di Settembre.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita d'oro, e zuccaro di fopra.
Fichi farnefi mondi netti coperti di neue.
Verrinia firoppata guarnita di limoncello, e mofcardini.
Tefta di vitella falpimentata guarnita d'oua mefci, e cotognata.
Vua infolia de Rifina con fue frondi fotto, & aneuate.
Acetello d'eftremità di polli guarnito di limoncello, e pepe.

Caldo

PIedi di vitella ftufati ripieni di paffolini.
Oglia alla Spagnola guarnita con polli, e tutti falami.
Pafticciotti sfogliati fritti ripieni di lazzarole, e fpetie.
Paparelli ftufati repieni di lazzarole, pruna, e pepe.
Meneftra di rifo ripiena con cafcio, oua, zuccaro, e cannella.
Gallo d' India aroftito feruito con limoncello, e pepe.

Frutti.

CAfcio cauallo dello Foio vecchio fpartito con frondi fotto.
Percoca monde in adobbo con vino Cirella aneuato.
Granati agro dolci feruiti con zuccaro di panetto.
Sorbe con frondi di finocchi fotto, & aneuate.
Pizza di mel'appie firoppate guarnita con zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto, & aneuate.

Martedì 16. di Settembre.

Freddo.

Fichi ottati mondi con frondi sotto coperti di neue.
Salciccione à fette guarnito di limoncello, e moscardini.
Pastone di capone con salami guarnito di cime di mottella.
Ricotte fresche guarnite di zuccaro, & fiori sopra
Gigotto di Gallo d'India guarnito di limoncello piccolo.
Meloni cegnoli di ponte à selice à fette coperti di frondi, e neue.

Caldo.

ANtipasto di fegatelli, e ventricelli con fette di pane sotto.
Menestra di scarole con cascio, presutto, & verrinia.
Capone bollito con salza verde di mostacciolo.
Pastone all'Inglese di piccioni, e vitella lattante.
Fongi, e cocozza di Genoua repieni di tutti salami.
Pollastri arostiti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.

Frutti.

MOzzarelle d'Auersa fresche con frondi sotto.
Pera bon Cristiane aneuate con frondi di viti sotto.
Lazzaroli bianchi coperti di neue, e frondi.
Scatola d'amendole confetti lisci, e fusticelli.
Noci monde sopra frondi di vite con aqua aneuata.
Pruna bianche con frondi sotto, e sopra aneuate.

Mercordì 17. di Settembre.

Freddo.

CApo di latte guarnito con zuccaro di panetto sopra.
Prune à fiaschetello con frondi sotto coperte di neue.
Ancioue di Genoua nette guarnite di limoncello, & pepe.
Tortanetti d'oua, prouole, recotte, zuccaro, e fiori.
Scorfani salpimentati guarniti di menta limoncello, e pepe.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro ripieni.

Caldo.

SVppa di lucerne ripiene di pignoli, passolini, e pepe.
Menestra di broccoletti seruita con agro, e pepe sopra.
Triglie fritte guarnite di limoncello lauorato, e pepe.
Neuole ripiene con natte, zuccaro, e cannella sopra.
Anguille grosse fresche arostite con frondi di lauro, e molica.
Mozzarelle di Capoa fresche stufate con aqua.

Frutti.

MArzolini netti spartiti con frondi di cetro sotto.
Sponnoli di mare arostiti con sapore d'agro, e pepe.
Persiche apertore con frondi sotto coperte di neue.
Pizza di dattili siropati guarnita di zuccaro.
Spogne di finocchi nette aneuate con frondi sotto.
Barattoli di crugnali siroppati con fiori à torno.

Giouedi 18. di Settembre.

Freddo.

CEtrangole agre dolci monde, & ſiroppate con zuccaro.
Lingua di bufala bollita guarnita con limoncello.
Paſtone di zizza di vacca tramezzata con preſutto.
Piedi di vitella ſalpimentati con pepe ſopra.
Melone bianco di pane con frondi ſopra, & aneuato.
Bianco magnare in pezzi guarnito di cetronata, e zuccaro.

Caldo.

TEſta di vitella ſtufata ripiena con lazzarole, & herbette.
Meneſtra di torze Napolitane guarnita con ſalami.
Petto di vitella ſeruito con ſalza verde.
Torta di ceruelli di vitella, oua, zuccaro, e cannella.
Mille fanti ſtufati con brodo graſſo, & prouola.
Quaglie aroſtite ſeruite con molica, & limoncello piccolo.

Frutti.

CAſcio cauallo di Sicilia con frondi di cedro ſotto.
Percoca monde in adobbo con vernotico di Nola,
Paſtetelle di Monache indorate guarnite di fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con frondi ſotto, & aneuate.
Granate monde con zuccaro di panetto ſopra.
Spaſella di caſtagnette, e tortanelli di zuccaro.

Venerdi 19. di Settembre.

Freddo.

PLattiglio di natte lauorato guarnito di zuccaro.
Fichi mondi con frondi ſotto, & aneuati.
Botarghe à fette guarnite con pepe, limoncello, aceto, & oglio.
Caſattelli di ricotta, zuccaro, & oua guarniti di geſomini.
Ceſali ſalpimentati guarniti di limoncello piccolo, menta, e pepe.
Inſalata di molignane aroſtite ſeruite con aceto, oglio, e pepe.

Caldo.

OVa freſche da bere con ouere ſeruite con ſale.
Meneſtra di boraggine, e finocchi con paſſolini dentro.
Linguati fritti guarniti con limoncello piccolo, & pepe.
Suppa di ſcorfani guarnita con cannolicchi, & pepe.
Maccaroni di puglia ſtufati con caſcio, e prouola.
Lacerti aroſtiti guarniti di limoncello, e pepe ſopra.

Frutti.

CAſcio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro ſotto.
Caſtagne areſtate ſeruite con ſale, e ſpetie.
Pera carauella coperte di neue con frondi ſotto.
Melone roſſo à fette con frondi ſotto, e ſopra aneuato.
Caneſtrelletti alla Genoueſa di farina, botiro, & zuccaro.
Spogne di finocchi aneuate con ſue frondi ſotto.

Sabbato 20. di Settembre.

Freddo.

FIchi alba negri mondi con frondi ſotto, & aneuati.
Plattiglio di capitone diſſalzato guarnito di limone.
Paſtone di trotte di Sulmona guarnito di cime di limoncella.
Ricci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.
Vua corniola con frondi ſotto coperta di neue.
Amito in pezzi fatto di ragoſta guarnito di zuccaro.

Caldo.

ANguilla aroſtita con frondi di lauro, e molica ſopra.
Meneſtra di foglia cappuccia aſciutta con pepe, e finocchi.
Aguglie fritte groſſe guarnite con limoncello piccolo.
Suppa di tonninole guarnita con cannolichi.
Laganelle ſcaldate ſeruite con ſalza verde.
Ventreſca di tonno aroſtita con ſapore agretto.

Frutti.

PAtelle aroſtite con agro, & pepe ſopra.
Percoca di capo di chino aneuate con frondi ſotto.
Oliue di Cilento infornate ſeruite con aceto, & oglio.
Inſalata di lattuche inconocchiate, con fiori.
Pizza di cotogni ſiroppati guarnita di zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi monde aneuate con frondi ſotto.

Domenica 21. di Settembre.

Freddo.

PRuna aſiaſchetello con frondi ſotto coperte di neue.
Filettello di porco à fette guarnito con limoncello.
Paſtone di quaglie con preſutto, & ſpetiato.
Caponi ſalpimentati guarniti di limoncello, e pepe.
Tagliarini di ricotta paſſata guarniti con zuccaro,& aqua roſa.
Melone di pane con frondi ſotto coperto di neue.

Caldo.

PLattiglio di lattaroli indorati guarniti con fette di pane.
Meneſtra di percoca ripiena con caſcio, e ſalami.
Coſcia di caſtrato bollita ſeruita con ſalza verde.
Pizza d'vua moſcatella, oua, moſtaccioli, e zuccaro.
Laſagne di molignane ſcaldate con caſcio ſtufate.
Pollaſtri aroſtiti ripieni con pera, paſſoli, & agli.

Frutti.

RAſchi di Calabria netti con frondi di finocchi ſotto.
Acci mondi aneuati con frondi di vite ſotto.
Poma de la Coſta con frondi ſotto coperte di neue.
Pizza à bocca di dama guarnita di zuccaro, e fiori.
Lazzarole bianche con frondi d'oro coperte di neue.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Lunedi 22. di Settembre.

Freddo.

MAntechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.
Fichi borgesotti mondi con frondi sotto coperti di neue.
Zizza di vacca à fette guarnita di limoncello, e moscardini.
Pizza bianca di prouola, guarnita di fiori, e zuccaro.
Acetillo di quaglie guarnito di limoncello piccolo, e pepe.
Vua rouella con sue frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

POlpettone di vitella guarnito di rosso d'oua, e cetronata.
Menestra di foglie capicie ripiene con caso. oua, e pepe.
Galline bollite seruite con salza verde, e pepe.
Tortano di Sant'Antemo stufato ripieno di cose dolci.
Gnocchetti stufati con cascio vecchio, e prouola.
Paparelli arostiti ripieni alla paesana.

Frutti.

CAscio di fiore netto spartito con frondi sotto.
Melone di pane con frondi sotto, coperto di neue.
Pera carauelle con frondi sotto, & aneuate.
Tortanetti di zuccaro guarniti di fiori sopra.
Sorbe scelte con frondi sotto, & aneuate.
Noci persiche con frondi sotto coperte di neue.

Martedi 23. di Settembre.

Freddo

CItrangoli mondi agri dolci siroppati con zuccaro.
Barattoli di limoncelli piccoli siroppati con sue cime.
Sopressata di Nola guarnita con limoncello.
Pastone di paparelli con salami, & spetie dentro.
Melone di pane à fette coperto di neue, e frondi.
Gigotto di vitella guarnito con limoncello, menta, e pepe.

Caldo.

ACetello di presutto con fette di pane sotto, e spetie.
Menestra di foglia cappuccia guarnita con salami, e cascio.
Vacca bollita seruita con limoncello piccolo, e sale.
Plattig'io di piccioni indorato con fette di pane sotto.
Suppa reale di biscotti zuccaro con lattarol', e prouole.
Ficetole arostite intramezzate con lardelli di pettorina, e mol.c.

Frutti.

CAscio cauallo d'Apruzzo netto spartito per mezo.
Percoca monde in adobbo con Vino Cirella.
Vua moscarella con frond' sotto aneuata.
Sellieri mondi con frondi sotto, & coperti di neue.
Carofelle di finocchio con frondi sotto, & aneuate.
Scatola tonda di coglianDri, anesini, & confetti.

Mercordi 24. di Settembre.

Freddo.

PRuna cascaueglie con frondi sotto coperte di neue.
Platteglio di pesce salmone guarnito di limoncello.
Ricotte di Capua fresche guarnite con zuccaro, e fiori.
Dertici salpimentati guarniti di limoncello, & pepe.
Casatelli d'oua, ricotta, e zuccaro, guarniti di fiori.
Vua ansolica con frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

POlpettone d'oua, prouola, mollica guarnito di pignoli.
Meneſtra di finocchi con fette di pane sotto, e pepe sopra.
Calamari fritti guarniti di limoncello. & pepe sopra.
Testa d'ombrine ripiena di lazzarole, pepe, & agresta.
Brodetto d'oua. prouola, cannella, pepe, & herbette.
Luzzi arostiti con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

PRouole di Campagna d'Euoli nette con frondi sotto.
Insalata di cardoncini seruita con capparini, e pepe.
Cotogni siroppati, guarniti di zuccaro, e fusticelli.
Noci persiche scelte con frondi sotto aneuate.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di cocozzata, pignolata, & scorza di cetro.

Giouedi 25. di Settembre.

Freddo.

PRuna damascene con frondi sotto coperte di neue.
Capo di latte doppio seruito con zuccaro sopra.
Presutto stellato guarnito con limoncello, e moscardini.
Gallo d' India alla Portughesa guarnito di limoncella, e pepe.
Platteglio di piedi di vitella in adobbo guarnito con spetie.
Melone di pane à fette coperto di frondi, e neue.

Caldo.

FEgato di vitella fritto seruito con agro, & pepe.
Meneſtra di pera guarnita con cascio, spetie, e salami.
Zizza di vacca bollita seruita con salza di pruna.
Suppa di gallina ripiena stufata con prouola.
Panì ripieni di natte, zuccaro, mantecha, & oua.
Piccioni arostiti guarniti con tagliarini fritti.

Frutti.

CAscio di Cerrito netto spartito con frondi sotto.
Sorbe scelte aneuate con frondi di finocchio sotto.
Persiche di Marano con frondi sotto, & aneuate.
Pizzi di lazzarole siroppate guarnita di fiori.
Spogne di finocchi nette aneuate con frondi sotto.
Acci netti bianchi aneuati con frondi sotto.

Fichi

Venerdì 26. di Settembre.

Freddo.

FIchi ottati mondi con frondi sotto coperti di neue.
Alici salate guarnite con limoncello, e pepe sopra.
Ricotte di capra fresche con zuccaro sopra.
Pizza bianca di prouola, e zuccaro guarnita di fiori.
Tracine salpimentate guarnite di menta. pepe, e limoncello.
Pera siroppate guarnite con zuccaro, cetrilli, & fiori.

Caldo.

OVa buttate all'aqua seruite con agresta.
Menestra di cicorie seluaggie con tarantello, e pepe.
Secce fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.
Pasticciotti ripieni di cose dolci, guarniti di oua mesci.
Rauioli d'oua, prouole, zuccaro, e cannella sopra.
Salpe fresche arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

CAscio cauallo di Pollino con frondi di cetro sotto.
Sponnoli di mare arostiti seruiti con pepe, & agro.
Melone di padula à fette coperto di neue.
Sfogliatelli alla Genouesa guarniti d'anasini, e zuccaro.
Mela rosse con frondi sotto, e sopra coperte di neue.
Vua con sue frondi sotto, e sopra coperte di neue.

Sabbato 27. di Settembre.

Freddo.

CEtrangole agre dolci siroppate con zuccaro.
Tarantello siroppato guarnito di limoncello.
Pastone di dentice guarnito con fiori.
Scorfani rossi salpimentati guarniti di limoncello.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro del loro frutto ripieni.
Melone di pane à fette con frondi sotto, & aneuato.

Caldo.

CAlamari arostiti ripieni di pignoli, herbette, e passolini.
Menestra di torzi strascinati con pepe, e finocchi.
Spinolette fritte seruite con limoncello, e pepe sopra.
Teste di liciola con pruna, passoli, & agresta stufata.
Vermicelli di Sicilia seruiti con salza verde.
Sarde arostite con sale, sopra la brascia.

Frutti.

INsalata di scarole bianche con cepolla, e cappari.
Gambari di aqua dolce salpimentati guarniti dell' istessi.
Percoca con frondi sotto, & sopra aneuate.
Oliue di Terra noua guarnite con oglio, & aceto.
Pizza di pera siroppata guarnita con zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.

Fichi

Domenica 28. di Settembre.

Freddo.

FIchi albanegri mondi con frondi sotto coperti di neue.
Verrinia guarnita con limoncello, moscardini, e fiori.
Pastone di gallo d'India guarnito di mortella, e fiori.
Testa di vitella salpimentata guarnita di cotognata.
Melone di pane à fette netto coperto di neue.
Bianco magnare in pezzi guarnito di cetronata.

Caldo.

BRodo lardiero di paparelli con fette di lardo, e pepe.
Menestrà di borraggine guarnita con osso mastro, e cascio.
Galline bollite ripiene di cascio, oua, & spetie.
Cubiglietti di natte, oua, cocozzata, manteca, e medolla.
Fongi di Genoua guarniti di tutti sorti di salami.
Filetto di vitella arostito con sapore agro dolce.

Frutti.

MOzzarelle di Capua fresche stufate con pepe.
Pera serpentine con frondi sotto aneuate.
Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto.
Lazzarole bianche con frondi sotto aneuate.
Sfogliatelle ripiene di bianco, zuccaro, e cannella.
Vua siluestre con sue frondi sotto, & aneuata.

Lunedì 29. di Settembre.

Freddo.

PRuna à fiaschetello con frondi sotto, & aneuate.
Mantechiglia di natte fresche, guarnite con zuccaro sopra.
Salciccione di Bologna bollito con vino, seruito à fette.
Pasticcione di quaglie di sprouiero ripieno con spetie.
Gigotto di vitella guarnito con pepe, menta, e limoncello.
Vua moscarella di pergola con sue frondi aneuata.

Caldo.

TEsta di vitella stufata, ripiena con pera, spetie, & herbette.
Menestra di cocozza ripiena cō cascio, oua, vitella, e salami.
Vacca bollita guarnita con petrosino, e pepe sopra.
Piattiglio di piccioni desossati in suppa sirupata.
Maccaroni di Puglia stufati con prouola, e cascio vecchio.
Ficetole arostite con lardicelli, & molica di pane sopra.

Frutti.

MArzolini Fiorentini con frondi di cedro sopra.
Percoca monde in adobbo con Greco di Somma.
Melone di pane della Cerra à fette coperto di neue.
Noci persiche con frondi di vite sotto, & aneuate.
Pizza à bocca di dama guarnita con fiori à torno.
Carofelle di finocchi scelte con frondi sotto, & aneuate.

Fichi

Martedi 30. di Settembre.

Freddo.

FIchi lattaroli mondi con frondi sotto coperti di neue.
Lingua di bufala bollita guarnita con limoncello, e pepe.
Galline salpimentate in cascia guarnite di pepe, e cetronata.
Plattiglio di piedi di vitella in adobo guarnito di limõcello, e pepe
Tagliarelli di ricotta guarniti con zuccaro, & aqua rosa.
Vua groia aneuata con sue frondi sotto, e sopra.

Caldo.

IMpanata di paparelli intramezzati con presutto, e spetie.
Menestra di torza guarnita con verrinia, cascio, e sopressata.
Petto di vitella seruito con limoncello piccolo, con aqua, e sale.
Pizza d'vua moscarella con mostaccioli, oua, e zuccaro.
Gnocchetti rusati con caso cauallo, prouola, e grasso.
Gallotti d' India arostiti imborracciati seruiti con salza reale.

Frutti.

CAsci caualli di Sicilia freschi con frondi sotto.
Pera carauelle con frondi di cetro sotto, & aneuate.
Poma bianche apritore con frondi di finocchi sotto.
Castagne arostite seruite con pepe, agro, & sale.
Spogne di finocchi nette, con sue frondi sotto aneuate.
Scatola quadra di radiche, & torzi di lattuca siroppate.

MERCORDI 1. D'OTTOBRE.

Freddo.

PRuna damascene con frondi sotto coperte di neue.
Barattoli di noci siroppati seruiti in sotto coppe.
Plattiglio di natte fresche seruito con zuccaro di panetto.
Tarantello guarnito di limone, oglio, pepe, & aceto.
Casatelli in triangolo di cascio, oua, ricotte, e zuccaro.
Scorfani salpimentati guarniti di menta, pepe, e limoncello.

Caldo.

OVa fresche buttate all'aqua seruite con succo d'agresta.
Menestra di cocozza trita ripiena con caso, oua, & herbette
Triglie fritte guarnite di limoncello, & pepe.
Spinola in suppa guarnita con passolini, & pignoli.
Brodetto di prouola, caso, oua, herbette, & spetie.
Aurate arostite seruite con agro dolce, guarnite di limone.

Frutti.

RAschi di Calabria netti, spartiti con frondi sotto.
Gambari di Sarno arostiti guarniti con l'istesso, e pepe.
Oliue di Maranola infornate seruite con limone, & aceto.
Vua coda cauallo con sue frondi sotto aneuata.
Canestrelli alla Genouese di zuccaro, manteca e farina.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto aneuate.

Giouedi 2. d'Ottobre.

Freddo.

Fichi albanegsi mondi con frondi sotto, coperti di neue.
Filetto di Giugliano à fette guarn.cō limōcello, e mosc ardini.
Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, & fiori.
Gigotto di gallo d'India guarnito di cime di finocchi, e pepe.
Tagliarini di ricotta passata guarniti con zuccaro, & aqua rosa.
Lazzarole siroppate guarnite di cetronata, e zuccaro.

Caldo.

Antipasto di trippa di vitella stufata cō cascio, herb. & spetie.
Menestra di finocchi guarnita di presutto, caso, & verrinia.
Vacca bollita seruita con limoncello piccolo à fette.
Crostata di natte, verrinia, presutto, oua, & zuccaro.
Riso stufato con latte, seruito con cascio cauallo sopra.
Capretti arostiti seruiti con salza di crugnali.

Frutti.

Prouole dello Garigliano fresche con frondi sotto.
Pera bon Cristiane con frondi di vite sotto coperte di neue.
Nespole con frondi sotto coperte di neue.
Vua corniola bionda con frondi sotto, & aneuata.
Percoca di insesto con frondi sotto, e sopra, & aneuate.
Barattoli di cotognata siroppati guarniti d'oro, e fiori.

Venerdi 3. di Ottobre.

Freddo.

Fichi farnesi con frondi sotto coperti di neue.
Piattiglio d'alici salate guarnite di limoncello arigano, e pepe
Ricotte fresche della Torre, guarnite di zuccaro, & fiori.
Pesce capone salpimentato guarnito di limone, herbette, e pepe.
Tortanetti d'oua, zuccaro, guarniti di fiori.
Pera siroppate guarnite di moscardini, cetrilli, e zuccaro.

Caldo.

Oua fresche seruite con puere, & sale.
Menestra di torze condite con pepe, oglio, e finochi.
Zeppolle di cicinelli fritti seruiti con pepe & agro.
Pani ripieni di natte, manteca, cocozzata, e zuccaro.
Vermicelli di Cagliari stufati con prouola, zuccaro, e cannella.
Cefali di mare arostiti seruiti con sapore d'oglio, & aceto.

Frutti.

Recotte salate di Potenza nette con frondi sotto.
Sponnoli di mare arostiti seruiti con agro, e pepe.
Vua groia con frondi sotto, e coperta di neue.
Sfogliatelle ripiene guarnite di zuccaro, & amito.
Castagne arostite monde calde seruite con sale, pepe, & agro.
Spogne di finochi con sue frondi sotto aneuate.

Sabbato 4. d'Ottobre.

Freddo.

CEtrangoli agri dolci in monte firoppati còn zuccaro.
Plattiglio di capitone guarnito di limoncello piccolo, e pepe
Pastone di trotte di Sulmona guarnito di rosmarino.
Melone di pane à fette coperto di neue, & frondi.
Plattiglio di botarghe seruito con agro di limone, e pepe.
Amito guarnito di cetronata, pignoli, zuccaro, & oro.

Caldo.

SCorfani stufati ripieni di pignoli passoli, & pepe.
Menestra di boraggine, biete, finocchi, e broccoli.
Calamàri fritti guarniti di limoncello, & pepe.
Coppo di sarde, maccaroni, tarantello, cetronata, & herbette.
Amendola con ragosta trita, zuccaro, e cannella sopra.
Triglie arostite guarnite con limoncello lauorato, e pepe.

Frutti.

RIcci di mare ripieni l'vn dentro l'altro del frutto.
Insalata di scarole bianche guarnita d'oliue, & vua.
Mela rosse con frondi sotto coperte di neue.
Cardoni di Procita mondi seruiti con sale, e pepe.
Pizza di mela appie arostite guarnita con zuccaro, e fiori.
Vua rouella bionda con frondi sotto aneuata.

Domenica 5. d' Ottobre.

Freddo.

FIchi Borgesotti con frondi sotto coperte di neue.
Platiglio di zizza di vacca seruita con moscardini sopra.
Plattiglio di quaglie fatto in adobbo guarnito con limoncello.
Capretto salpimentato guarnito d'herbette, e limoncello.
Vua duraca con sue frondi sotto, e sopra aneuata.
Bianco magnare in pezzi guarnito di zuccaro, & oro.

Caldo.

CEruelli di vitella indorati con fette di pane sotto.
Menestra di foglia capuccie ripiena di vitella, caso, e spetie
Caponi bolliti seruiti con salza di lazzarole.
Pastone all' Inglese nitrato ripieno di vitella piccata.
Fongi, e cocozza di Genoua stufati con tutti salami.
Piccioni arostiti guarniti di pasta alla Todesca.

Frutti.

CAscio cauallo di Brienza netto, spartito per mezo.
Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto, aneuate.
Lazzarole di Somma con frondi di vite sotto coperte di neue.
Pastetelle di zuccaro, e cetronata guarniti con fiori.
Mela diece scelte còn frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.

Lunedì 6. d' Ottobre.

Freddo.

PRuna cafcaueglie con frondi fotto, e coperte di neue.
Sopreffata di Nola guarnita con limoncello, & anefini.
Gallo d' India armato alla Portughefe guarnito con fufticelli.
Ricotte di capra guarnite con zuccaro, & fiori.
Pafticcione di quaglie, e tortorelle con prefutto. e fpetie.
Vua graffa con frondi fotto coperta di neue.

Caldo.

ANtipaffo di piedi di vitella ftufato con herbette, e fotto cafcio
Meneftra di brocoletti con prefutto, & pettorina.
Piattiglio di zizza di vacca fritto con zuccaro, e cannella fopra.
Suppa di bifcotti di Spagna, roffo d'oua, natte, e cetronata.
Pani ripieni di mel'appie, pera, lazzarole, e zuccaro.
Ficetole aroftite con lardelli, mollica di pane, e pepe.

Frutti.

CAfcio vecchio di Cerrito netto con frondi di cetro fotto.
Percoca monde in adobbo con Falanghina.
Pera carauelle con frondi di finocchio fotto.
Cardoni di Procita mondi feruiti con fale, aceto, e pepe.
Pizza di bocca di caualiere guarnita con zuccaro, e fiori.
Scattola di pafta di Genoua di varij lauori.

Martedì 7. d' Ottobre.

Freddo.

FIchi afprini mondi con frondi fotto aneuati.
Prefutto ftellato guarnito di limoncello piccolo, e mofcardini
Paftone di vitella in Croce di Malta guarnito di cime di mortella.
Tefta di vitella falpimentata guarnita di limone.
Vua aglianica con frondi fotto coperte di neue.
Sfogliatelle di bianco fritte guarnite di zuccaro, e fiori.

Caldo.

FEgato di vitella fritto feruito con fugo d'agrefta, e pepe.
Meneftra di cotogni ftufate con graffo, cafcio, e prefutto.
Capretto bollito feruito con limoncello piccolo, e fale.
Pafticciotti in boccone fritti ripieni di natte, e gelo di cotogno.
Tefta di capretto indorata con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Gallotti d' India aroftiti, feruiti con fugo agro dolce.

Frutti.

RAfchi di Calauria netti con frondi di cetro fotto.
Acci groffi netti feruiti con aceto, pepe, e fale.
Lazzarole bianche di Caferta con frondi, & aneuate.
Oliue di Gaeta groffe, bianche feruite con limone.
Pera bergamotte con frondi fotto coperte di neue.
Scatola di pignolata, fongi, & cocozzata di Genoua.

Mercordi 8. d' Ottobre.

Freddo.

PRuna cafcaueglie con frondi fotto aneuate.
Ancioue di Genoua nette guarnite di limoncelli, e pepe.
Dentici falpimentati guarniti di petrofino, pepe, e limoncello.
Pizza bianca di ricotta, zuccaro, guarnita di oua mefci.
Piattiglio di ragofte guarnite di limone, e fue branchi.
Pera firoppate guarnite di zuccaro, & amarene firoppate.

Caldo.

OVa cecate ripiene di tefte di cafcio cauallo herbette, e pepe.
Meneftra di caoli Romani conditi con oglio, e tarantello.
Linguati fritti guarniti di limoncello piccolo, & pepe.
Suppa di tonninole guarnita con cannolicchi.
Neole à modo di bocconetti ripiene di natte, e zuccaro.
Spinole aroftite guarnite di limone con pepe.

Frutti.

MOzzarelle di Capua frefche ftufate, con pepe fopra.
Cardoni netti feruiti con aceto, fale, e pepe.
Sorbe fcelte con frondi di vite fotto aneuate.
Giggiole fcelte con frondi fotto, & aqua aneuata.
Pizza di cetronata guarnita di fiori, e zuccaro fopra.
Vua duraca fcelta con fue frondi aneuata.

Giouedi 9. d' Ottobre.

Freddo.

CEtrangoli agre dolci netti firoppati con zuccaro.
Verrinia firoppata guarnita di limoncello, e mofcardini.
Piattiglio di quaglie remenate con limoncello, pepe, & aceto.
Paftone di zizza di vacca intramezzata con prefutto, e fpetie.
Cotogne firoppate guarnite con cedrelli, e zuccaro.
Crugnali fcelti aneuali con frondi di vite fotto.

Caldo.

TEfta di vitella ftufata ripiena con mel'appie, pruna, e pepe.
Meneftra di torze guarnita con cafcio, e ceruellata.
Petto di vitella bollito con falza verde.
Piattiglio di lattaroli indorati con fette di pane.
Maccaroni di Sicilia ftufati con prouola, e manteca.
Pollanche infaggianate feruite con falza reale.

Frutti.

CAfcio cauallo dello Foio mofcio fpartito per mezo.
Nefpole con frondi di vite fotto, & aneuate.
Mela cannamele con frondi di vite fotto, e fopra.
Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.
Granate monde feruite con zuccaro fopra.
Barattoli di radiche di lingua boue in fotto tazze.

Fichi

Venerdì 10. d' Ottobre.

Freddo.

FIchi borgesotti mondi con frondi sottò aneuati.
Plattiglio d'anguille salate guarnito di limoncello.
Pesllore di mare ouato guarnito con sue branche.
Trotte salpimentate guarnite di limone, e pepe.
Papello alla Spagnola di latte, oua, zuccaro in cascia.
Vua corniola con frondi sotto, & sopra aneuata.

Caldo.

POlpettone d'oua, mollica, herbette, pepe, e cetronata.
Menestra di boraccie con passole catalogne, e pepe.
Spinole fritte guarnite di limoncello, e pepe sopra.
Fresone di pasta frolla fritta ripieno di cose siroppate.
Rauioli di ricotta, oua, biete, stufati con prouola.
Ombrina arostita con oglio, aceto, e guarnita con limoncello.

Frutti.

CAscio Parmeggiano in pezzo netto con frondi sotto.
Castane arosto d'inserto calde seruite con sale, e pepe.
Percoca monde in adobo con amarena di Greco.
Pizza di lazzarole siroppate guarnita con zuccaro, e fiori.
Sorbe scelte con frondi di vite sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto, & aneuate.

Sabbato 11. d' Ottobre.

Freddo.

GRanate agre dolci nette seruite con zuccaro sopra.
Plattiglio di pesce Salmone guarnito di limoncello, e pepe.
Polpo salpimentato in pezzotti à modo di ragosta guarnito.
Pastone di dentici con spetie, pignoli, & herbette.
Ricci di mare vn dentro l'altro ripieni del loro frutto.
Insalata di biscotti, scarole, cappari, alici, e limoncello.

Caldo.

SEccie stufate ripiene di passoli, herbette, e pepe.
Menestra di radiche soffritte, seruite con pepe, & agro.
Granci fritti guarniti con limoncello, e pepe sopra.
Scorfani stufati con suppa ripieni di lazzarole.
Taralli alla Napolitana con aglio, oliue, pepe, arigano.
Salpe arostite con oglio, aceto, guarnite di limoncello.

Frutti.

GArnumi di mare arostiti con agro dolce, e pepe.
Acci mondi seruiti con pepe, aceto, e sale.
Sanci salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.
Mela canamele di Somma scelte con frondi sotto.
Pizza di pera siroppate guarnita di fiori, e zuccaro.
Barattoli di fiori di cetro siroppati con zuccaro.

Fichi

Domenica 12. d'Ottobre.

Freddo.

FIchi spini con frondi di vite sotto aneuati.
Scorze di cetro firoppate guarnite di fiori, & oro.
Salciccione di Bologna bollito con Vino seruito à fette.
Pizza bianca di prouola, zuccaro, guarnita di fiori.
Bianco magnare incannellato in pezzi guarnito di pignoli.
Vua duraca con frondi sotto, & sopra aneuata.

Caldo.

ANtipasto di lattaroli di vitella indorati guarnito di bottoni.
Meneftra di cardoni ripiena con pollanche, cascio, e salami.
Paltoni di piccioni intramezzati con ficetole, e presutto.
Quaglie fatte in brodo lardiero con sapore agro dolce.
Lasagne bollite con latte, stufate con prouola, e cascio.
Galline arcere arostite guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

PRouole di Campagna mosele nette con frondi sotto.
Castagne calde arostite seruite con sale, e pepe.
Mela rosse di Gaeta con frondi di finocchio sotto.
Cardoni d'Isca seruiti con sale, aceto, e pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto aneuate.
Scatola tonda di confetti amendole, e fusticelli.

Lunedì 13. d'Ottobre.

Freddo.

PRuna cascauelle lauate con sue frondi sotto.
Lingua di bufala salata bollita seruita à fette.
Peperata di gaudini guarnita di limoncello.
Vermicelli di ricotta guarniti con zuccaro, e fiori sopra.
Pasticcioni di quaglie, con piccioni presutto, e spetie.
Vua coda cauallo con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

CAionza di vitella stufata con herbette, pepe, e parmegiano.
Meneftra di torzi ripiena con cascio, salami, e pepe.
Coscia di castrato bollita seruita con limoncello piccolo.
Suppa di ceruellata guarnite di lattaroli, e spetie.
Gnochetti stufati con brodo grasso, cascio cauallo, e spetie.
Pollastri arostiti guarniti con pasta fritta di varij lauori.

Frutti.

MOzzarelle di Capua fresche con frondi sotto.
Percoca di Capo di monte con frondi sotto, & aneuate.
Sorbe scelte aneuate con frondi di finocchio sotto.
Selleri netti seruiti con aceto, pepe, e sale.
Tortanetti di zuccaro guarniti con fiori sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Fichi

Martedi 14. d' Ottobre.

Freddo.

Fichi borgesotti con frondi sotto coperti di neue.
Filetto di Giugliano à fette guarnito di limoncello, & anisini.
Pastone di paparello guarnito di verrinia, e spetie.
Riccotte fresche con zuccaro, e fiori sopra.
Plattiglio di petto di gallo d' India guarnito di limone, e pepe.
Granate agre dolci con zuccaro sopra.

Caldo.

POlpettone di vitella, ricotta, prouola, mollica, e spetie.
Meneftra di cipolle ripiene di cascio, oua, & salami.
Galline bollite seruite con salza di pruna secche.
Tortano ripieno di medolli, oua zuccaro, e cose siroppate.
Vermicelli bianchi con cascio cauallo, e mozzarelle.
Filetto di vitella arostito guarnito di limoncello, e pepe.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza spartiti per mezo.
Pera buon Cristiane con frondi di finocchi.
Oliue di Spagna guarnite con limoncello, e pepe.
Vua corniola con frondi sotto, & aneuata.
Spogne di finocchi nette con sue frondi aneuate.
Barattoli di torzi di lattuca con gramagliette.

Mercordi 15. d' Ottobre.

Freddo.

BArattoli di limoncelli piccoli siroppati con sue frondette.
Biscotti di Spagna seruiti con tazze di Greco.
Luzzi salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.
Plattiglio di pesce spata in adobbo guarnito di limoncello, e pepe
Tortanetti d'oua, ricotte, e zuccaro guarniti d'anesini.
Ricci di mare ripieni l'vn dentro l'altro del suo frutte.

Caldo.

CAnnolicchi aperti sofritti con pepe, oglio, e sale.
Meneftra di finocchi, broccoletti, boraggine, e bieta.
Calamaretti fritti, guarniti di limoncello, e pepe.
Plattiglio d'oua fritte con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Brodetto di cascio, oua, prouola, herbette, & pepe.
Aurate arostite con agro dolce guarnito di limoncello.

Frutti.

CAscio di Fiandra spartito netto con frondi sotto.
Gambari di Sarno mezi mondi salpimentati con pepe sopra.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Sorbe scelte lauate con aqua aneuata.
Scatola di copeta di Bari con moscardini sopra.
Vua duraca con frondi sotto, e sopra aneuata.

Man-

Giouedi 16. d' Ottobre.

Freddo

MAntechiglia lauorata guarnita cō oro, e zuccaro di panetto.
Pruna damascene con frondi sotto, & aneuate.
Zizza di vacca à fette, guarnita con limone, e moscardini.
Gigotto di conigli di Procita guarnito di pepe, e limoncello.
Casatelli di ricotta, zuccaro, oua, & aqua di rose.
Vua rouella con frondi di vite sotto, & aneuate.

Caldo.

PAsticcioni di piccioni, vitella, con presutti, e spetie.
Menestra di finocchi con caso, boccolaro, e salciccione.
Vacca bollita seruita con limoncello piccolo, & pepe.
Papari stufati ripieni con agresta, mel'appie, e spetie.
Maccaroni scaldati con zuccaro, e cannella.
Porchetta arostita ripiena con passoli, oliue, e suo fegato.

Frutti.

CAscio di fiore in pezzi spartito netto con frondi sotto.
Lazzarole di Somma bianche con frondi sotto, & aneuate.
Acci netti, seruiti con sale, aceto, & pepe.
Percoca scelte con frondi sotto, e sopra.
Nespole scelte con frondi di vite sotto, & aneuate.
Canestra di castagne, e tortanetti di zuccaro, con fiori.

Venerdi 17. d'Ottobre.

Freddo.

PLattiglio di natte seruito con zuccaro di panetto.
Fichi asprini con frondi sotto aneuati.
Ragoste intiere meze monde guarnite con pepe.
Tracene salpimentate guarnite di limone, pepe, e menta.
Pizza bianca di prouola, oua, e zuccaro, guarnita di fiori.
Vua corniola di pergola con sue frondi sotto aneuata.

Caldo.

OVa buttate all' aqua, seruite con prouola sopra.
Menestra di scarole condita con oglio, & finocchio secco.
Sarde di spedone fritte guarnite con limone, e pepe.
Oua fritte con fette di pane, zuccaro, e cannella sopra.
Calzonetti ripieni di cascio, oua, e ricotte stufati con manteca.
Luzzi arostiti con sapore agro dolce guarniti di limone.

Frutti.

RAschi di Calabria netti con frondi di finocchio sotto.
Oliue di Gaeta bianche con limoncello, aceto, & oglio.
Pera bon Christiane con frondi di finocchio sotto.
Cardoni netti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Scatola di pruna, pera, & pasta di Genoua.

Sabbato 18. d'Ottobre.

Freddo.

PRuna casciaueglie con frondi sotto, & aneuate.
Tarantello disſalzato guarnito di limoncello, & pepe.
Pesce capone ſalpimentato guarnito di menta, e pepe.
Paſticcione d'anguille, capitone, tarantello, e ſpetie.
Mela tramontane ſiroppate guarnite di zuccaro, e fiori.
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.

Caldo.

ANtipaſto di polpi moſcatelli con paſſoli pignoli, e pepe.
Meneſtra di broccoletti condita con oglio, pepe, & agro
Triglie fritte guarnite con limoncello piccolo, e pepe.
Pani ſtufati ripieni di mel'appie ſiroppate con zuccaro.
Laganelle di Monache ſeruite con ſalza verde.
Ceſali aroſtiti con ſapore d'oglio, e aceto.

Frutti.

STrufoli in monte guarniti di zuccaro ſopra.
Inſalata reale di tutte ſorti. di ſalami, e ſiroppati.
Mela ſpinoſe con frondi di finocchio ſotto.
Vua groia con ſue frondi ſotto, e coperta di neue.
Spogne di finocchi nette con ſue frondi ſotto.
Scatola tonda di piſtacchi, cetrilli, confetti, e pignoli.

Domenica 19. d' Ottobre.

Freddo.

FIchi borgeſotti mondi con frondi ſotto, & aneuate.
Sopreſſate di Nola à fette guarnite con limoncello.
Paſtone à meza luna di vitella guarnito di mortella.
Seuiero di conigli guarnito di cetronata, e zuccaro.
Bianco magnare à fette guarnito con zuccaro, & oro.
Vua nouella con frondi ſotto, & coperta di neue.

Caldo.

CRoſtata di preſutto, prouola, natte, cetronata, & oua.
Meneſtra di foglia cappuccia guarnita co caſcio, e verrinia
Caponi bolliti guarniti con petroſino, e limoncello.
Gratinata di capretto, roſſo d'oua, zuccaro, & agro.
Piattiglio di piccioni diſoſſati ripieno di coſe ſiroppate.
Quaglie aroſtite con lardelli, e mollica di pane.

Frutti.

CAſcio cauallo di Sicilia con frondi di cedro ſotto.
Pera carauelle con frondi di fenochi ſotto.
Oliue di Maſſa infornate ſeruite con limoncello, e pepe.
Sorbe ſcelte con frondi di finocchio ſotto coperte di neue.
Mela cannamele con frondi di vite ſotto.
Scatola in quadro di cocozzata, pera, e pruna di Genoua.

Cetran-

Lunedi 20. d' Ottobre.

Freddo.

CEtrangole agre dolci nette, e firoppate con zuccaro.
Presutto ftellato guarnito di limoncello, e mofcardini.
Galli d' India armati à fei ale guarniti di cetronata, e limoncello.
Plattiglio di piedi di vitella indorati con zuccaro, e cannella.
Tagliarini di ricotta guarniti con zuccaro, & aquarofa.
Vua coda cauallo con fue frondi fotto, & aneuata.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella feruite con agro, e pepe.
Meneftra di caoli guarnita di ceruellata, e pollanche.
Spalle di capretto bollito guarnito con petrofino, e pepe.
Gigotto di gallo d' India con fpetie, e falami guarnito.
Semola ripiena con cafcio vecchio, prouola, & oua.
Lattaroli arofliti imborracciati conditi con fpetie, e lardelli.

Frutti.

CAfcio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro fotto.
Lazzarole bianche con frondi di vite fotto.
Mela diece con frondi di finocchio fotto.
Caftagne arofto calde feruite con fale, pepe, & agro.
Spogne di finocchi monde con fue frondi fotto.
Tazzette di gelo di cotogni firoppati.

Martedì 21. d' Ottobre.

Freddo.

PRuna cafcaueglie nette lauate con fue frondi, & aneuate.
Verrinia à fette feruita con limoncello, & pepe.
Caponi falpimentati in cafcia guarniti con limoncello, e pepe.
Ricotte di Capua guarnite con zuccaro fopra.
Acetello di piedi d' agnello guarnito con limoncello piccolo.
Vua Greca con frondi fotto coperta di neue.

Caldo.

POlpette di vitella, con oua, prouola, mollica, e fpetie.
Meneftra di fcarole bianche guarnite con cafcio, e falami.
Vitella bollita feruita con limoncello piccolo, e pepe.
Pani ripieni di natte, medolla, cocozzata con latte flufati.
Maccaroni di Sicilia ftufati con cafcio Parmeggiano.
Faggiani arofliti imborracciati feruiti con falza reale.

Frutti.

CAfcio cauallo vecchio di Potenza netto fpartito per mezo.
Mela canamele con frondi di finocchio fotto.
Sorbe fcelte lauate, e fopra frondi di vite.
Pizza à bocca di dama guarnita con fiori, e zuccaro.
Pera bergamotte aneuate con frondi di vite fotto.
Spogne di finocchi nette con fue frondi fotto, & aneuate.

Mercordi 22. d' Ottobre.

Freddo.

CApo di latte doppio seruito con zuccaro sopra.
Granate agre dolci monde seruite in tazzette.
Alici salate guarnite di limoncello, & pepe sopra.
Piattiglio di ragoste guarnito di limoncello, e pepe.
Treglie in scapece, guarnite di limoncello, e pignoli.
Casatelli di zuccaro, oua, e ricotte guarniti di fiori.

Caldo.

OVa fresche da bere con sue ouere seruite con faie.
Menestra di boragine; biete, con cascio, & oua.
Fialdone di semola, cascio, oua, ricotte, spetie, e botiro.
Calamari fritti guarniti di limoncello picolo, e pepe.
Teste di ragosta ripiene di mollica, pepe, & agro.
Dentici arostiti con sapore agro dolce seruito.

Frutti.

MArzolini piccoli vecchi spartiti con frondi sotto.
Lazzarole rosse con frondi di finocchio sotto, aneuate.
Precoca con frondi sotto, & coperte di neue.
Gambari d'aqua dolce bolliti seruiti con pepe, e sale.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Barattoli di radiche di lingue boue siroppati.

Giouedi 23. d' Ottobre.

Freddo.

FIchi borgesotti bianchi netti con frondi sotto.
Salciccione vecchio à fette guarnito con limoncello.
Pastone di capretto con spetie, e salami dentro.
Piattiglio di piccioni in adobbo guarnito di limoncello.
Bianco magnare incannellato guarnito d'oro, e zuccaro.
Vua seluestra con sue frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

TOrresno alla Spagnola di lattaroli, bottoni, e presutto.
Menestra di lattuche con cascio, & oua, guarn. di presutto.
Spalla di castrato bollita, seruita con salza verde.
Lingua di vitella indorata seruita con sapore agro dolce.
Suppa di biscotti reali con gallina ripiena.
Caponi arostiti guarniti di pasta d'alconso.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cedro sotto.
Cardoni netti seruiti con aceto, sale, & pepe.
Oliue d'Ascoli con oglio, aceto, & pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Nespole scelte lauate con frondi di vite coperte.
Scatola di passole di Bari lauorata con oro.

Venerdi 24. d' Ottobre.

Freddo.

CEtrangole monde in monte firoppate con zuccaro.
Plattiglio di capitone guarnito di limoncello, & pepe.
Ricotte di Serino fresche guarnite con zuccaro, e fiori sopra.
Trotte salpimentate guarnite di menta, e pepe.
Ricci di mare vn dentro l'altro ripieni del loro frutto.
Mel'appie firoppate guarnite di zuccaro, & oua mesci.

Caldo.

TEsta di ombrina ripiena di passoli, pignoli, e pepe.
Meneftra di cauli di Bologna condita con olio, e pepe.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Oua menate con manteca, zuccaro, e cannella.
Pizza di natte, manteca, guarnita con zuccaro sopra.
Cefali di mare arostiti con sapore d'aceto, & oglio.

Frutti.

RIccotte salate di Potenza nette con frondi sotto.
Acci netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Mela rosse con frondi di finocchio sotto aneuate.
Scatola di copeta di Nola lauorata d'anisi confitti.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Vua maluasia con frondi sotto, & aneuata.

Sabbato 25. d' Ottobre.

Freddo.

GRanate agre dolci nette seruite con zuccaro sopra.
Ancioue di Genoua nette guarnite di limone, e pepe.
Dentici salpimentati guarniti d'oglio, pepe, & limoncello.
Pastone d'anguille spetiate guarnito di fiori, & oro.
Plattiglio di bottarghe guarnito d'agro, oglio, e pepe.
Amito incannellato guarnito di pignoli, e zuccaro.

Caldo.

CRostata di tarantello, cetronata, pepe, e passolini.
Meneftra di radici asciutta conditta con agro, oglio, e pepe.
Ritondelli fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Testa di cernia stufata, guarnita con frutti di mare.
Taralli stufati con oliue, oglio, pepe, & agresta.
Calamari arostiti ripieni dell' istesso, passoli, e spetie.

Frutti.

INsalata di mescolanza con cappari, scarole, & oliue.
Zeppole scaldate guarnite di zuccaro, mele, e fiori.
Cardoni netti spartiti seruiti con aceto, sale, e pepe.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Vua grua aneuata con sue frondi sotto.
Scatola quadra di cetronata, pignolata, e cocozzata.

Fichi

Domenica 26. d' Ottobre.

Freddo.

FIchi spini netti con sue frondi sotto coperti di neue.
Lingua di bufalo bollita guarnita con limoncello piccolo.
Galline salpimentate guarnite con limoncello, & pepe.
Pizza bianca di prouole, ricotte, oua, zuccaro, guarnita di fiori.
Gigotto di lepre guarnito di limoncello, pepe, e cime di finocchi.
Vua raccara con frondi sotto, & coperta di neue.

Caldo.

BRasciole di vitella alla Romana ripiene di pignoli, e spetie.
Menestra di finocchi guarnita con pettorina presutto, e pepe.
Zizza di vacca bollita seruita à fette con limone.
Pasticcione di quaglie, vitella, piccioni, spetie, & oua.
Maccaroni di Sicilia stufati con prouola, zuccaro, e cannella.
Gallo d'India arostito guarn. di limoncelle lauorate, e pepe sopra

Frutti.

CAsci caualli freschi di Potenza con frondi sotto.
Lazzarole bianche con frondi sotto coperte di neue.
Percoca monde in adobbo con amarena di Greco.
Oliue di Spagna guarnite con oglio, aceto, e pepe.
Pera bergamotte con frondi di vite sotto aneuate.
Barattoli di torzi di lattuche con gramaglietti intorno.

Lunedi 27. d' Ottobre.

Freddo.

CItrangole agre dolci nette siroppate con zuccaro di panetto.
Filetto di porco guarnito con limoncello piccolo, & anesini.
Pastone di gallo d'India alla reale guarnito d'oro, e fiori.
Teste di capretto in adobbo guarn. con limoncelle piccole, e pepe
Ricotte di capra guarnite con zuccaro, e fiori.
Plattiglio di quaglie con limoncello piccolo, & spetie.

Caldo.

TEsta di vitella stufata ripiena di passoli, pruna, e mel'appie.
Menestra di foglia cappuccia ripiena con salato, e vitella.
Capponi bolliti seruiti con limoncelli piccoli,
Pasticciotti ripieni di natte, medolla, oua, e cetronata.
Lasagne di Monache con mozzarelle, zuccaro, e cannella.
Pernici arostite imborracciate seruite con salza reale.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza con frondi di cedro sotto.
Mela diece di Marano con frondi di vite sotto.
Castagne arostite seruite con sale, & pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Tortanetti, & castagnette di zuccaro guarnite di fiori.
Vna coda cauallo con frondi sotto aneuata.

Pruna

Martedi 28. d' Ottobre.

Freddo.

PEr una cascaueglie con frondi sotto lauati con aqua di neue.
Bianco magnare guarnito di pignoli cetronata, e zuccaro.
Sopressata di Nola guarnita con limoncello piccolo.
Pasticcione di vitella, pollastri in monte violato.
Acetello di fegatelli, e ventricelli guarnito con pepe.
Vua nouella con sue frondi sotto, e coperta di neue.

Caldo.

IMpanata di zizza tramezzata con presutto, e pepe.
Menestra di broccoli spiccati con boccolaro, e ceruellata.
Petto di vitella bollito seruito con limoncello piccolo.
Lattaroli di vitella indorati con zuccaro, e cannella sopra.
Fongi, e cocozza di Genoua ripiena con cascio, e salami.
Pollastri arostiti guarniti con tagliarini di pasta fritta.

Frutti.

PRouole di Campagna d'Euoli moscie nette spartite.
Pera bon christiane con frondi sotto coperte di neue.
Acci netti spartiti seruiti con sale, & pepe.
Sorbe scelte lauate con frondi di finocchi sotto.
Lazzarole rosse con frondi di vite sotto aneuate.
Scatola tonda di cetrllii, pistacchi, e confetti ricci.

Mercordi 29. d' Ottobre.

Freddo.

FIchi albanegri mondi con frondi sotto aneuati.
Plattiglio d'anguille salate con limoncello piccolo, e pepe.
Botarghe guarnite con limone, agro, & pepe.
Ricotte fresche guarnite di zuccaro, & fiori.
Pastone d'ombrina con sue spetie, passolini, e pignoli.
Triglie in scapece guarnite di limoncello, e pepe.

Caldo.

OVa fresche buttate all'aqua con cascio sopra.
Menestra di finocchio con fette di pane sotto.
Calamari fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.
Agnelilli fritti di cascio, oua, mollica, & ricotta.
Rauioli nudi d'oua, ricotta, prouola, stufati con manteca.
Linguati imborracciati alla Spagnola con cappari, e spetie.

Frutti.

CAscio cauallo di Calabria vecchio spartito per mezo.
SPonnoli di mare arostiti con agro di limoncello sopra.
Mela cannamele con frondi di vite sotto, e sopra.
Pizza di pere sioppate, guarnita di zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto coperte di neue.
Vua groia rossa con frondi sotto, & coperta di neue.

Cetran-

Giouedi 30. di Ottobre.

Freddo

CEtrangola agre con zuccaro di panetto siroppate.
Pruna cascaueglie con sue frondi sotto coperte di neue.
Boccolaro à fette siropdato, guarnito con zuccaro, & moscardini.
Piatiglio di piedi di vitella, in adobbo guarnito di limoncello.
Gallotto d'India armato alla pelicana con fusticelli.
Tagliarelli di ricotta con zuccaro, & aqua rosa.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella seruite con pepe, & agro.
Menestra di torzi ripiena con cascio, presutto, & verrinia.
Galline bollite con petrosino sopra seruite con limoncello.
Teste di capretto indorate con zuccaro, e cannella sopra.
Suppa reale di biscotti di Spagna con piccioni siroppati.
Filetto di vitella arostito guarnito di limoncello, e pepe.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza freschi spartiti per mezo.
Cardoni netti seruiti con pepe, & aceto.
Meladiece con frondi di finocchi sotto aneuate.
Vua coda cauallo con sue frondi, & aneuata.
Percoca scelte con frondi sotto, & aneuate.
Scatola di copeta di Nola guarnita d'anesini confitti.

Venerdi 31. d' Ottbre.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & oro.
Pruna domascine bollite con zuccaro sopra.
Piattiglio di ragoste guarnito di limoncello, & pepe.
Cefali di mare salpimentati guarniti di menta, e pepe.
Casatelli di prouola, zuccaro, oua, guarniti di fiori.
Cotogne siroppate guarnite con zuccaro, cetrilli, e fiori.

Caldo.

ANtipasto di polpettelli, con passolini, e pepe.
Menestra di boraggine, finocchi, e broccoletti.
Triglie fritte, guarnite di limoncello piccolo, e pepe.
Calamari ripieni stufati con fette di pane sotto.
Maccaroni stufati con prouola, cascio cauallo, e manteca.
Dentici arostiti seruiti con salmersglio agro dolce.

Frutti.

Frittiglie di ricotte, manteca, farina, oua, e zuccaro.
Cascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro sotto.
Acci netti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Oliue di Massa informate sofritte con pepe, & oglio.
Pastetelle fritte guarnite di zuccaro, e fiori sopra.
Pera bergamotte scelte con frondi di finocchio sotto.

Ricci

SABBATO 1. DI NOVEMBRE.

Freddo.

RIcci di mare vn dentro l'altro del frutto loro ripieni.
Plattiglio di ragosta guarnito di limoncello, e pepe.
Pesce capone salpimentato guarnito di pepe, & amenta.
Pastone di spinole guarnito di rosmarino.
Mel'appie siroppate guarnite di zuccaro.
Insalata di cardoni seruiti con oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

SCorfani in teame stufati con pruna, & pignoli.
Menestra di caoli Romani con fette di tarantello.
Triglie fritte guarnite con limoncello, & pepe sopra.
Coppo di sarde. cetronata, maccaroni, & spetie.
Suppa di tonninole monde condita con spetie, & erbette.
Cefali di mare arostiti guarniti di limoncello, & pepe.

Frutti.

OLiue di Gaeta bianche con oglio, & aceto.
Plattiglio di botarghe con agro, oglio, e pepe.
Castagne verdi arostite seruite con sale, e pepe.
Zeppole scaldate guarnite con zuccaro, e mele.
Mela spinose con frondi di vite sotto, & aneuate.
Barattoli d'amarene siroppate guarniti di fiori.

Domenica 2. di Nouembre.

Freddo

BIanco magnare guarnito di cetronata, e zuccaro di panette
Granate monde agre dolci seruite con zuccaro sopra.
Presutto d'Apruzzo vecchio stellato guarnito di limone.
Gelatina di musi, piedi, & orecchie di porco guarnita.
Gigotto di gallo d'India guarnito di limoncello.
Mela sciropate guarnite di zuccaro, e cannella.

Caldo.

CEruelli di vitella indorati con fette di pane sotto.
Menestra di finocchi seluaggi con caso, e pettorina.
Lacerto di vacca bollito seruito con limoncello, e sale.
Pizza sfogliata di natte, cetronata, zuccaro, oua, & aqua rosa.
Riso stufato con prouola, latte, e cascio Parmeggiano.
Galline arcere arostite con salmariglio di mosto cotto.

Frutti.

PRouola vecchia netta spartita con frondi sotto, e sopra.
Pera buon christiane con frondi di finocchio sotto aneuate.
Sorbe scelte lauate con frondi di finocchio sotto.
Cardoni netti spartiti, seruiti con sale, aceto, e pepe.
Pizza di bocca di dama guarnita con zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Lunedì 3. di Nouembre.

Freddo.

PRuna Damafine fecche bollite con vino, & zuccaro.
Verrinia firoppata guarnita di cetronata, & mofcardini.
Paftone di capone di Nocera fatto ad Aquila guarnito.
Seuiero di caprio guarnito di limone lauorato.
Capretto falpimentato guarnito di limoncello, & petrofino.
Tagliarini di ricotta guarniti di zuccaro, & aquarofa.

Caldo.

TOrdi aroftiti tramezzati di lardelli, e frondi di lauro.
Meneftra di foglia cappuccia guarnita [illegible] prefutto, e cafcio.
Caponi bolliti guarniti con petrofino, e pepe fopra.
Tortano sfogliato ripieno di cofe dolci, e vitella.
Lafagne ftufate con prouola, manteca, e cafcio vecchio.
Filetto di porco aroftito con meze cepolle onte fotto, e pepe.

Frutti.

CAfcio cauallo del Foio vecchio, netto, fpartito al mezzo.
Mel'appie di Somma fcelte con frondi di finocchio fotto.
Vna toftola netta con frondi fotto, & fopra.
Nefpole fcelte con frondi di finocchio fotto.
Dattili di Barbaria bolliti feruiti con zuccaro fopra.
Barattoli di radiche firoppate, guarniti con fiori.

Martedì 4. di Nouembre.

Freddo.

PIgnoli mondi lauati con aqua di rofe, e zuccaro fopra.
Salciccione di Bologna à fette guarnito di limoncello picolo.
Galline falpimentate in cafcia guarnite di fpetie.
Ricotte di capra frefche guarnite di zuccaro, e fiori.
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guarnito.
Acetillo di fegatelli, venrricelli, cetronata, e pepe.

Caldo.

CEruelli di vitella ftufati con cafcio, herbette, & pepe.
Broccoli fpiccati con ceruelletta, e prefutto fopra.
Petto di vitella bollito con petrofino, e pepe fopra.
Pafticciotti in boccone ripieni di natte, e cetronata.
Fongi, e cocozza di Genoua ripiena con pollaftri, e falami.
Gallotti d' India aroftiti feruiti con falza reale.

Frutti.

MArzolini netti fpartiti con frondi di cetro fotto.
Mela tramontane con frondi di vite fotto, & fopra.
Oliue di Spagna con oglio, aceto, pepe, e limoncello.
Pizza di cetronata, guarnita di zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchio nette con fue frondi aneuate.
Vua corniola con frondi fotto, e coperta di neue.

plattigl

Mercordi 5. di Nouembre.

Freddo.

PLatiglio di natte guarnito con zuccaro di panetto.
Tarantello dissalzato guarnito di limoncello, e pepe.
Pizza bianca di ricotta, bianco d'oua, & zuccaro.
Trotte salpimentate, guarnite con oglio, & aceto.
Triglie in scapece guarnite di limoncello, e pepe.
Vua Greca di Somma con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

OVa fresche buttate all'aqua seruite con prouola.
Menestra di senapi con capitone, oglio, & pepe sopra.
Calamari fritti guarniti di limoncello lauorato, e pepe.
Pani ripieni di natte, manteca, cetronata, & oua.
Brodetto alla Romana d'oua, prouola, zuccaro, e cannella.
Treglie arostite con sapore d'oglio, pepe, & aceto.

Frutti.

SPonnoli arostiti, seruiti con agro, e pepe sopra.
Mozzarelle d'Auersa con frondi di finocchio sopra.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Canestrellette alla Genouesa guarnite di moscardini.
Mela cetrare scelte con frondi di finocchio sotto.
Barattoli di radiche di lingua boue siroppati.

Giouedi 6. di Nouembre.

Freddo.

BArattoli di limoncelle piccole siroppate.
Lingua di bufala bollita seruita à fette, guarnita.
Pastoni di tordi tramezzato di presutto, e spetiato.
Plattiglio di piccioni seluaggi senz'ossi in adobbo.
Pera siroppate guarnite di cetronata, e zuccaro sopra.
Vua verdesca anebata con frondi sotto, e sopra.

Caldo.

ANtipasto di vitella ripieno di passoli, pignoli, e spetie.
Menestra di rape Catalogne con caso, & pettorina.
Capretto bollito, guarnito di petrosino, & pepe.
Pani sfogliati ripieni di vitella trita, & lattaroli, & oua.
Gnocchetti stufati con prouola, zuccaro, & cannella.
Coscia di caprio arostita seruita con salmeriglio.

Frutti.

CAscio, Parmeggiano in pezzi netto con frondi sotto.
mela diece dell'piano di Sorento con frondi sotto.
Cardoni netti, seruiti con sale, aceto, & pepe.
Pasterelle di Monache ripiene di cose siroppate.
Granate agre dolci seruite con zuccaro sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Venerdi 7. di Nouembre.

Freddo.

CItrangoli agre dolci netti firoppati con zuccaro.
Mantechiglia lauorata guarnita d'oro, e zuccaro.
Capitone difalzato feruito con oglio, aceto, e pepe.
Tortanetti di zuccaro, cetronata, oua, & manteca.
Dentici falpimentati guarniti di limone, menta, e pepe.
Vua duraca aneuata con fue frondi fotto.

Caldo.

OVa frefche da bere feruite con ouere, e fale.
Broccoli fpiccati, feruiti con oglio, agro, & pepe.
Cecinelli fritti à modo di caftagnette guarniti con agro, e pepe.
Tortano sfogliato, ripieno di natte, oua, & cocozzata.
Rauiole ignude di prouola, oua, zuccaro, e cannella.
Spinole di mare aroftite con falmeriglio, & agro dolce.

Frutti.

RIcotte falate di Calabria con frondi di finocchio fotto.
Carnumi aroftiti feruiti con agro di limone, & pepe.
Mela cannamele fcelte con frondi fotto, e fopra.
Gambari falpimentati, guarniti dell'ifteffi.
Spogne di finocchi mondi con fue frondi fotto, aneuate.
Sotto coppe di pizzette di pafta reale guarnite di fiori.

Sabbato 8. di Nouembre.

Freddo.

BAciletti de noci conce firoppate con zuccaro, e mele.
Alici falate nette, feruite con oglio, acero, aregano, e pepe.
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.
Paftone di cefali di mare con paffolini, pignoli, e fpecie.
Plattiglio di polpo falpimentato conein à modo di ragofta.
Amito incanellato guarnito di pignoli, cetronata, e zuccaro.

Caldo.

PAfticcione d'anguille, tarantello, e frutti di mare.
Meneftra di borragine guarnite con paffole catalogne.
Linguati fritti guarniti di limoncello piccolo, e pepe.
Calamari ripieni ftufati con fapore agro dolce, e fpetie.
Taralli alla Napolitana conditi con aregano, oliue, & oglio.
Ombrina aroftita con fapore d'oglio, aceto, & pepe.

Frutti.

GAmbari bolliti feruiti con pepe, e fale.
Infalata di fcarole bianche con cappari, & oliue.
Plattiglio di botarghe guarnito di limoncello, e pepe.
Pera buon chriftiane con frondi di finocchio fotto.
Vua corniola aneuata con frondi fotto, & fopra.
Barattoli di pera mofcarelle guarniti con fiori.

Domenica 9. di Nouembre.

Freddo.

CApo di latte doppio di Sorento con zuccaro sopra.
Filetto di Giugliano guarnito di limone lauorato, & anisini.
Seu'ero di palombi di gianda guarnito di zuccaro, & cannella.
Testa di capretto in adobbo guarnita di limoncello, e spetie.
Galline salpimentate guarnite di salmeriglio, e cappari.
Limoncello piccolo à fette concio con aqua, e sale.

Caldo.

FEgatelli di porco arostiti seruiti con pepe, & agro.
Menestra di torzi guarnita còn cascio, e boccolaro.
Vitella bollita guarnita con petrosino, e pepe sopra.
Pastone all' Inglese di lattaroli, vitella, oua, e spetie.
Riso ripieno di cascio, & oua, stufato con brodo grasso.
Caponi arostiti guarniti di limoncello, & pepe.

Frutti.

CAscio cauallo spartito netto con frondi di cedro sotto.
Acci netti, spartiti seruiti con pepe, & sale.
Mela cannamele scelte con frondi di finocchio sotto.
Oliue di Massa verdi seruite con limone, & pepe.
Spogne di finoechi monde con sue frondi sotto.
Scatola quadra di pignolata, cetronata, e cocozzata.

Lunedì 10. di Nouembre.

Freddo.

BIanco mangiare incannellato guarnito di pignoli, & oro.
Ventre di porco ripieno d'oua, passolini, herbette, & spetie.
Gallo d' India armato guarnito di limone, & fusticelli.
Pizza bianca di prouola, oua, zuccaro, & musco.
Gigotto di caprio guarnito di limone, pepe, e cetronata.
Vua tostola di Somma con frondi sotto aneuata.

Caldo.

IMpanata di vitella, lattaroli, presutto, con tutte spetie.
Oglia alla Spagnola di varij verdumi, & salami.
Coscia di castrato bollita, seruita con salza d'vua.
Teste di capretto indorate con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Maccaroni scaldati stufati in brodo grasso, e manteca.
Porchetta lattante ripiena di suoi interiori, oliue, & arigano.

Frutti.

CAscio cauallo di Sicilia fresco con frondi di finocchio sotto.
Nespole scelte con frondi di vite sotto, & sopra.
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Pera buon christiane con frondi di vite sotto.
Spogne di finocchi nette aneuate con frondi sotto.
Canestra di castagnette, & tortanetti di zuccaro.

Martedì 11. di Nouembre.

Freddo.

PRuna cascauelle con suè frondi sotto, & aneuate
Sopressata di Nola à fette con limoncello, e moscardini.
Pastone di Galline arcere tramezzato con presutto, e spetie.
Acetillo di piedi d'agnello guarnito di limoncello, & pepe.
Ricotte di capra guarnitè con zuccaro sopra.
Cotogni siroppati guarniti con zuccaro, & oro.

Caldo.

CRostata reale di presutto, natte, cetronata, oua, e zuccaro.
Menestra di cardoni ripiena cō cascio, pollanche, e verrinia.
Petto di vitella bollito seruito con salza verde.
Plattiglio di lattaroli indorati con fette di pane, e zuccaro.
Suppa di pane con brodo concio, prouola, oua, e spetie.
Capretto arostito imborracciato con fette di pettorina.

Frutti.

PRouole di Campagna mosce nette con frondi sotto.
Castagne arostite calde seruite con pepe, e sale.
Mel'appie scelte di Marano con frondi di finocchio sotto.
Fritigli di pasta reale, cetronata percopata, & zuccaro.
Sorbe scelte aneuate con frondi sotto.
Scatola tonda di pera, pruna, e pasta di Genoua.

Mercordì 12. di Nouembre.

Freddo.

CEtrangoli agri dolci siroppati con zuccaro sopra.
Plattiglio d'ancioue di Genoua guarnito cō limone, e pepe
Tagliarini di ricotta passata con zuccaro, & aqua rosa.
Testa di cernia salpimentata guarnita di limone, e pepe.
Casetelli di ricotta, oua, zuccaro, guarniti di fiori.
Ricci di mare ripieni l'vn l'altro del lor frutto.

Caldo.

POpello alla Spagnola d'oua, zuccaro, latte, e biscotti.
Menestra di finocchio con suppettà di pane sotto.
Spinolette fritte guarnite di limoncello e pepe sopra.
Neuole inuolte à modo di pasticciotti con zuccaro, e cannella.
Tagliarini stufati con prouola, e cascio cauallo.
Salpe arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

RIcotte salate di Brienza nette con frondi sotto.
Insalata misticanza con oliue, cepolle, & cappari.
Sdogne di finocchi monde con suè frondi sotto.
Pera bergamotte scelte con frondi di cetro sotto.
Granato alappio mondo seruito con zuccaro sopra.
Barattoli di fiori di cetro siroppati con fiori à torno.

Giouedi 13. di Nouembre.

Freddo.

PRune secche bollite con vino seruite con zuccaro sopra.
Boccollaro bollito guarnito di limone, e moscardini.
Pastone di capretto guarnito d'oro, & fiori sopra.
Gigotto di coniglio guarnito di limoncello, & pepe.
Piattiglio di tordi à modo di quaglie con limoncello, e spetie.
Vua maluasia con frondi di finocchio sotto, & aneuata.

Caldo.

TEsta di vitella stufata ripiena con mol'appie, e spetie.
Menestra di cepolla ripiena di cascio, oua, e presutto.
Galline bollite seruite con limoncelle piccole.
Cubiglietti ripieni di natte, manteca, cetronata, e zuccaro.
Riso stufato con cascio, oua, zuccaro, & cannella sopra.
Piccioni arostiti, guarniti con limoncello, e pepe sopra.

Frutti.

CAscio cauallo dello Foio spartito con frondi sotto.
Percoca aneuate con frondi di finocchio sotto.
Nespole scelte con frondi di vite sotto, & sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Mela spinose con frondi di vite sotto.
Canestra di fongi finti di zuccaro con fiori.

Venerdì 14. di Nouembre.

Freddo.

PIattiglio di natte cetronata trita con zuccaro sopra.
Anguille salate disalzate guarnite con limoncello.
Ombrine salpimentate, guarnite di menta, pepe, e limoncello.
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del lor frutto.
Pastone di lucci ripieno di passolini, pignoli, e specie.
Vua verdesca netta con frondi sotto, coperta di neue.

Caldo.

OVa buttate all'aqua seruite con prouola sopra.
Menestra di caoli Romani con passoli catalogni.
Granci fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.
Piattiglio d'oua fritte con fette di pane, e zuccaro.
Calzonetti ripieni di ricotta, prouola, e stufati.
Aurate arostite con meraustо agro dolce sopra.

Frutti.

CAscio cauallo dello Foio à melone spartito per mezo.
Castagne verdi arostite seruite con sale, e pepe.
Fritt gli di pasta di zuccaro fritti con manteca.
Sorbe scelte con frondi sotto, e sopra aneuate.
Spogne di finocchi monde con sue frondi, aneuate.
Barattoli di lazzarole siroppate guarniti di fiori.

prune

Sabbato 15. di Nouemb.

Freddo.

PRuna cascrnelle scelte con sue frondette, & aneuate.
Plattiglio di ragosta guarnito di limoncello, e pepe sopra.
Mel'appie scelte siroppate guarnite con zuccaro.
Seuiero di calamari guarnito con cetronata, & zuccaro.
Tracine salpimentate guarnite di limone, e menta.
Insalata di cardoncini cotti seruiti con oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

PAstone di dentice con passoli, pignoli, herbetta, e spetie.
Menestra di senapi asciuta con tarantello, & pepe.
Secce fritte guarnite con limoncello, e pepe sopra.
Calamari stufati con marausto agro dolce sopra.
Riso stufato con latte d'amendola, zuccaro, e cannella.
Luzzi arostiti con sapore d'oglio, & aceto, guarniti con limone.

Frutti.

SPonnoli arostiti seruiti con pepe, & agro sopra.
Plattiglio di botarghe guarnito con limoncello lauorato.
Mela diece scelte con frondi di finocchio sotto.
Strufoli in monte lauorati guarniti di zuccaro sopra.
Radici nette con sue frondi seruite con sale.
Granate doppie scelte con zuccaro sopra.

Domenica 16. di Nouembre.

Freddo.

BIanco magnare guarnito di percopata zuccaro, & oro.
Ventre di porco ripieno di cascio, oua, herbette, & pepe.
Galline salpimentate in cascia guarnite di pepe, e limoncello.
Frettigli fritti guarniti di zuccaro, & cannella sopra.
Plattiglio di capretto con sapore d'oua, e zuccaro siroppato.
Vua groia scelta con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

LAttaroli di vitella indorati intramezzati con ceruellata.
Menestra di finocchi seluaggioli guarnita con boccolaro.
Zizza di vacca bollita seruita con salza verde.
Fungi, e cocozza di Genoua ripieni con polli, e salami.
Pizza di natte, zuccaro, manteca, & aquarosa
Coscia di caprio arostita con garofali, e cannella.

Frutti.

CAscio di Cerrito netto con frondi di cetro sotto.
Cardoni di Giugliano netti seruiti con sale, e pepe.
Oliue fritte con oglio, aceto, e pepe, guarnite con limoncello.
Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.
Canestra di giacci di zuccaro pignolata, e fusticelli.

Scorze

Lunedi 17. di Nouembre.

Freddo.

SCorze di cetro ſiroppate in ſotto coppa di criſtallo.
Pignoli mondi in adobbo con aqua di roſe, e zuccaro.
Preſutto ſtellato guarnito di limoncello, e moſcardini.
Paſtone di vitella in croce di Malta guarnito con oro.
Cotogni ſiroppati dentr'ogn'vno in paſticcietto.
Ricotte di capra guarnite di zuccaro, e ſopra fiori.

Caldo

PAſticcione di vitella piccioni, roſſo d'oua, e preſutto.
Oglietta baſtarda alla Spagnola con boccolaro, e ceruellata.
Vacca bollita ſeruita con limoncello piccolo, e pepe.
Ventre ripieno indorato con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Laſagne bollite, ſtufate con prouola, e manteca.
Gallo d' India aroſtito ſerui o con ſalza reale.

Frutti.

CAſcio Parmeggiano in pezzi con frondi di cetro ſotto.
Tacci di padula groſſi netti ſeruiti con pepe, e ſale.
Mela cannamele ſcelte con frondi di finocchio ſotto.
Vua menna vacca aneuata con frondi ſotto.
Lazzarole bianche con frondi ſotto, & ſopra.
Scatola di copeta di Bari con moſcardini lauorata.

Martedi 18 di Nouembre.

Freddo.

CItrangole agre dolci mondi ſiroppati con zuccaro ſopra.
Verrina ſiroppata guarnita d'anciſini confetti.
Paſticcione rotondo di coſce di caprio guarnito di fiori.
Gelatina di piedi di vitella guarnita di granati, e pignoli.
Tagliarini di ricotta paſſata guarnita con zuccaro, & aqua roſa.
Vua rouella bionda con frondi ſotto, & ſopra.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella guarnite con agro, e pepe.
Meneſtra di foglie capuccie ripiena di ſalami, e caſcio.
Caponi bolliti guarniti con petroſini, e pepe ſopra.
Gnocchetti ſtufati con prouola, zuccaro, e cannella.
Gubbietti ripieni di vitella, oua, cetronata, & bianco.
Pollaſtri aroſtiti guarniti di limoncello, e pepe ſopra.

Frutti.

CAſcio vecchio netto ſpartito con frondi ſotto.
Pera buon chriſtiane ſcelte con frondi ſotto.
Spogne di finocchi nette con ſue frondi ſotto.
Pizza di cetronata, e cocozzata guarnita di fiori à torno.
Mel'appie di Marano con frondi ſotto, & aneuate.
Scatola di paſta di Genoua lauorata varia.

Mercordi 19. di Nouembre.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & oro.
Plattiglio di capitone di Solmona guarn. di limone, e pepe.
Scorfani rossi salpimentati guarniti di limoncelo, e menta.
Pizza bianca di roccotta, bianco d'oua, e zuccaro.
Gelatina di cefali di mare guarnita di cannella sopra.
Vua bienca con frondi sotto, e coperta di neue,

Caldo.

OVa cecate, con cascio, manteca, herbette, e pepe.
Broccoli spiccati seruiti con oglio, pepe, & agro sopra.
Polpitelli moscarelli fritti con marausto di mostocotto.
Pani ripieni di natte, manteca, & cetronata stufati con latte.
Maccaroni di Palermo stufati con cascio vecchio, e prouola.
Triglie grosse arostite guarnite con limoncello.

Frutti.

MArzolini netti, spartiti con frondi di cetro sotto.
Gambari mollesi arostiti seruiti con agro, & pepe.
Canestrelletti alla Genouesa di zuccaro, manteca, e farina,
Mela diece di Sorento scelte con frondi sotto.
Oliue di Massa verdi guarnite di limone, e pepe.
Barattoli di gelo di cotogne siroppati.

Giouedi 20. di Nouembre.

Freddo.

PRuna cascauelle con frondi sotto, & sopra.
Salciccioni di Lombardia bolliti con Vino.
Galline salpimentate, guarnite di limoncelli, e pepe.
Pastone di gallo d' India, alla reale, guarnito d'oro.
Gigotto di vitella, guarnito di limone, manteca, e pepe.
Ricotte fresce, guarnite di zuccaro, & fiori.

Caldo.

BRodo lardiero di ventresca di porchetta,
Menestra di rape Catalogne con presutto, e cascio.
Capretto bollito seruito con limoncello piccolo.
Pizza di ceruelli di vitella, frittigli, zuccaro, & oua.
Teste di capretto indorate con fette di pane, e zuccaro.
Filetto di porco seluaggio arostito seruito in salmeriglio.

Frutti.

CAscio cauallo vecchio di Sicilia con frondi sotto.
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, e pepe.
Castagne verdi arostite seruite con sale, e pepe.
Mela spinose di capo di monte con frondi sotto.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto.
Scatola di susticelli, amendole, e moscardini.

Capo

Venerdi 21. di Nouembre.

Freddo.

CApo di latte di Sorento seruito con zuccaro sopra.
Plattiglio di ragoste guarnito con limoncello, e pepe sopra.
Pastone di capitone con passolini, pignoli, e spetie.
Pesce capone salpimentato guarnito di limoncello, e pepe.
Casatelli di prouole con zuccaro guarnito con fiori.
Vua Greca di Somma aneuata con frondi sotto.

Caldo.

CAnnolicchi aperti con oglio, pepe, & agro.
Menestra di pastinache con mosto cotto, & pepe.
Triglie fritte guarnite di limoncelli lauorate.
Neuole ripiene di natte con zuccaro, & cannella.
Brodetto alla Romana d'oua, prouola, mollica, e spetie.
Spinole di mare arostite, seruite con agro dolce.

Frutti.

RAschi di Calabria netti con frondi di finocchio sotto.
Pateile di mare fritte seruite con agro, e pepe.
Acci netti, spartiti seruiti con sale, & pepe.
Pizza di mel'appie siroppate guarnita di zuccaro.
Pera bergamotte scelte con frondi di cetro sotto.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.

Sabbato 22. di Nouembre.

Freddo

PIgnoli mondi, lauati con aqua rosa, & zuccaro.
Alici salate guarnite di limoncello, e zuccaro.
Trote di Pied monte salpimentate guarnite di limone.
Gelatina d'ombrina, guarnita di granati, e cannella.
Fritelli di pasta à vento di varij lauori con zuccaro, e mele.
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.

Caldo.

ANtipasto di polpi moscatelli con passoli, & pepe.
Menestra di borragine, finocchi, biete, e passoli.
Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.
Suppa di tonninole, guarnita di cannolicchi, e tarantello.
Zeppole di cicinelli, seruiti con zuccaro, e cannella.
Ombrina arrostita seruita con sapore agro dolce.

Frutti.

INsalata mesticanza, scarole, biscotti, e cose siroppate.
Tartufoli seruiti con agro, pepe, & oglio.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Pasticciotti d'amendole monde siroppate con zuccaro.
Mela tramontane di Marano con frondi sotto.
Vua Siluestra aneuata, con frondi sotto.

Domenica 23. di Nouembre.

Freddo.

BIanco magnare incanellato guarnito di cetronata.
Lingua di bufalo bollita guarnita con limoncello sopra.
Pasticcione di tordi con presutto, & spetie.
Piedi di vitella in adobbo con limoncello, & pepe.
Granate agre dolci seruite con zuccaro sopra.
Vua tostola con frondi di finocchi sotto, & anenata.

Caldo.

SPezzatello di piccioni con passoli, pruna, e pignoli.
Menestra di torzi guarnita con verrinia, & cascio.
Coscia di vitella bollita con petrosino, e pepe sopra.
Pizza di natte con zuccaro, oua, osso mastro, & aqua rosa.
Suppa di ceruelli con fette di pane, prouola, e cascio.
Filetto di caprio arostito seruito con salmeriglio.

Frutti.

CAscio Parmeggiano in pezzi con frondi di cetro sotto.
Cardoni di Procita mondi seruiti con pepe, e sale.
Oliue dello Cilento infornate, seruite con oglio, & aceto.
Mela spinose di Castell' à mare con frondi di vite sotto.
Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Lunedi 24. di Nouembre.

Freddo.

PRuna secche bollite con vino seruite con zuccaro.
Filetto di porco guarnito con limoncello, & anesini.
Coscia di caprio salpimentata guarnita con limone, e pepe.
Taglìarelli di ricotta guarniti di zuccaro, & oro.
Plattiglio di tortorelle arostite guarnite con spetie.
Frittigli di pasta fritta ripieni di cetronata, & zuccaro.

Caldo.

POlpettone di vitella, pane, prouola, oua, e spetie.
Menestra di cardoni ripiena con cascio, presutto, e pollanche.
Pastone di zizza di vacca con lattaroli, e presutto.
Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane, & zuccaro.
Maccaroni scaldati stufati con manteca, e brodo grasso.
Galline arcere arostite seruite con salza reale.

Frutti.

CAscio di Cerrito netto spartito con frondi sotto.
Acci netti seruiti con aceto, sale, & pepe.
Mel'appie con frondi di finocchio sotto.
Pastetelle nitrate, ripiene di cetronata, e zuccaro.
Vua groia con frondi sotto coperta di neue.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Citrang

Martedì 25. di Nouembre.

Freddo.

CEtrangoli agri dolci mondi siroppati con zuccaro.
Sopressata guarnita di limoncello. e moscardini.
Pastone di coscia di cignale guarnito di frondi di cetro.
Gelatina di musi, orecchie, e piedi di porco guarnita.
Piattiglio di ventre ripieno, guarnito con limone.
Vua dorata con frondi sotto, coperta di neue.

Caldo.

ACetello di presutto con aceto, mosto cotto, & pepe.
Menestra di broccoli spicati guarnita di ceruellate, & pepe.
Mallardi bolliti seruiti con mostarda d'vua glanica.
Tortano sfogliato ripieno d'oua, vitella, & osso mastro.
Fongi di Genoua con cascio presutto, e boccolaro.
Porchetta arostita ripiena con oliue suo fegato, & aglio.

Frutti.

MArzolino grasso di Fiorenza spartito per mezo.
Pera bon Cristiane con frondi di finocchio sotto.
Castagne verdi arostite seruite con sale, e pepe.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto, & aneuate.
Mela cannamele di Capo di monte con frondi sotto.
Canestra di tortanetti à grafioli di zuccaro guarniti di fiori.

Mercordì 26. di Nouembre.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita di zuccaro, & oro.
Piattiglio d'anguille salate guarnito di limone, e pepe.
Pizza di ricotta, oua, zuccaro, guarnita di fiori.
Scorfani salpimentati guarniti con limoncello.
Seuiero di triglie guarnito di cetronata.
Vua verdesca con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

OVa fresche da bere seruite con onere, & sale.
Menestra di finocchi seluaggioli con fette di pane sotto.
Linguati fritti guarniti con limoncello, & pepe sopra.
Agnelilli fritti di caso, oua, ricotta, manteca, e zuccaro.
Strangola preti di prouola stufati con cascio cauallo.
Salpe grosse arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

COcciole di mare fritte con oglio, pepe, & agro sopra.
Prouole del Garigliano molcie con frondi sotto.
Scatola tonda di cepeta con moscardini sopra.
Ricci di mare vn dentro l'altro con suo frutto dentro.
Mela cerrate di Caserta scelte con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Giouedì 27. di Nouembre.

Freddo.

BArattoli di limoncelle piccole firoppate con sue frondette.
Boccolaro bollito guarnito di limoncello, & anesini confitti.
Gallo d'Indi a armato guarnito di cetronata, oro, & fusticelli.
Ricotte fresche guarnite con zuccaro, & fiori.
Piattiglio di piccioni in adobbo guarnito.
Vua coda cauallo aneuata con frondi sotto.

Caldo.

CEruellata arostita tramezzata con fegatelli.
Menestra di scarole condita con cascio, & ossomastro.
Pollanche bollite con petrosino, & pepe sopra.
Testa di Vitella stufata con lazzarole, e cose agrette.
Riso stufato con cascio, oua, zuccaro, e cannella.
Caponi di Nocera arostiti seruiti con sapore agro dolce

Frutti.

CAscio cauallo d'Apruzzo vecchio netto spartito.
Cardoni di Procita netti seruiti con pepe, e sale.
Mela dieci di Somma scelte con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Oliue di Massa verdi seruite con limoncello.
Scatola di pasta di Genoua di varij lauori.

Venerdì 28. di Nouembre.

Freddo.

PRuna cascauelle con sue frondi lauate con aqua aneuata.
Sarde salate nette spartite guarnite con limoncello, e pepe.
Frisone alla Spagnola, ripieno di natte, manteca, e zuccaro.
Aurate grosse salpimentate, guarnite di limone, e petrosino.
Tagliarini di ricotta passata con zuccaro, & aquarosa.
Piattiglio di treglie scapece guarnite di limone, e cappari.

Caldo.

PAsticcioni di calamari tarantello, e passolini.
Menestra di broccoli asciutta con anguille salate, e pepe.
Sarde di spedone fritte guarnite di limoncello, e pepe.
Oua menate alla Spagnola con manteca, e Pepe sopra.
Maccaroni di Puglia stufati con prouola, zuccaro, e cannella.
Dentici arostiti con meraustro agro dolce.

Frutti

RIcotte salate di Potenza, nette con frondi sotto.
Acci netti spartiti con pepe, & sale seruiti.
Oliue di Gaieta infornate seruite con limoncello.
Vua tostola di Somma con frondi sotto, & aneuata.
Gambari d'aqua dolce guarniti dell'istessi bolliti.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Noci

Sabbato 29. di Nouembre.

Freddo.

NOci firoppate verdi con suo gileppo.
Piatciglio di botarghe seruito con agro, e pepe.
Pastone di capitone con herbette, passolini, e pignoli.
Percoca secche bollite con vino, zuccaro, e cannella.
Mel'appie firoppate, guarnite di cetrilli firoppati.
Torci musso di biscotti, oliue cappari, e spetie.

Caldo.

LVcerne stufate con pruna, passolini, herbette, e spetie.
Menestra di borragine con passoli Catalogni dentro.
Cicinelli fritti, guarniti di limoncello, e pepe.
Sarde in carta stufate con passolini, oglio, herbete, e pepe.
Suppa di ceci con agli, rosamarina, e pepe.
Cefali di mare freschi arostiti con sapore agro dolce.

Frutti.

PEra buon Christiane scelte con frondi di cedro sotto.
Carnumi arostiti con sapore d'agro, e pepe sopra.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Zeppole scaldate guarnite di fiori, zuccaro, e mele.
Spogne di finocchio monde con sue frondi aneuate.
Granate alappie aperte in quattro parti.

Domenica 30. di Nouembre.

Freddo.

BIanco magnare guarnito di cetronata, oro, è zuccaro.
Ventre ripiena di caso, oua, pepe, & herbette.
Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, e frondi.
Seuiero di caprio guarnito di limoncello, e cetronata.
Petto di capretto salpimentato guarnito di limone, e pepe.
Vua corniola bianca con frondi sotto aneuata.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella con agretto, e passole.
Foglia cappuccia ripiena con presutto guarnita.
Vacca bollita guarnita di petrosino, e pepe.
Crostata di presutto sfilata, natte, cetronata, e zuccaro.
Menestra di riso stufata con brodo grasso, cascio, & oua.
Piccioni arostiti seruiti con meraustto d'agro, e zuccaro.

Frutti.

CAscio di Cerrito in pezzi spartiti con frondi sotto.
Pera bergamotte scelte con frondi sotto.
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, pepe, & aceto.
Pizza di bocca di dama guarnita di zuccaro, e fiori.
Oliue di Spagna, guarnite con limoncello, & pepe.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

LVNEDI 1. DI DECEMBRE.

Freddo.

CApo di latte doppio guarnito con zuccaro.
Presutto d'Apruzzo, guarnito con limone, & anesini.
Gelatina di musi, piedi, orecchie di porco speciata.
Pasticcione di galline accere trameżzato con soprestata.
Taglharini di ricotta di Palma passata guarniti con zuccaro.
Gigotto di lepre guarnito di limone, menta, e pepe.

Caldo.

FEgatelli di porco arostiti seruiti con agro, e pepe.
Menestra di rape catalogne stufate con cascio, e salami.
Caponi della Torre bolliti, seruiti con limoncello.
Pasticciotti siroppati ripieni di natte mammeca, e zuccaro.
Fongi, e cocozza di Genoua stufati con tutti salami.
Filetto di porco arostito seruito con cepolle arostite.

Frutti.

CAscio cauallo dello Foio vecchio spartito per mezzo.
Sorbe di Gigliano scelte, lauate con frondi sotto.
Noci netti spartiti seruiti con sale, e pepe.
Mel'appie di Nola scelte con frondi di finocchio sotto.
Pastettelle di Monache ripiene di cetronata, e zuccaro.
Vua rouella di Capo di monte coperta di neue.

Martedi 2. di Decembre.

Freddo.

VErrinia bollita guarnita con limoncello, e moscardini.
Coscia di caprio salpimentata guarnita con rosmarino.
Ricotte fresche di Caserta guarnite di zuccaro, e fiori.
Pastone di gallo d'India alla reale guarnito con fiori.
Accetilo d'estremità di pelli guarnito di limone.
Vua tostola con frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

BRodo lardiero di ventresca di cignale con sperie.
Menestra di torzi guarnita con ceruellata & cascio.
Spalle di capretto bollite guarnite con petrosino, e pepe.
Pastone all' Inglese di vitella & pasta frolla.
Suppa di testa di capretto stufata con prouola.
Galline accere arostite seruite con salza reale.

Frutti.

CAscio di Patragnone netto con frondi sotto.
Mel'a cannamele di Pozzuolo con frondi sotto.
Pizza di cetronata, cocozzata, e zuccaro guarnita di fiori.
Spogne di finocchio nette con frondi sotto annettate.
Nespole di Capo di monte nette con frondi sotto.
Granate alappie, monde seruite con zuccaro di panetto.

Natte

Mercordi 3. di Decembre.

Freddo.

NAtte lattanti guarnite di zuccaro di panetto.
Tarantello di salzato guarnito di limoncello, e pepe.
Pizza bianca di ricotta, guarnita di fiori, e zuccaro.
Trotte di prato salpimentate guarnite di limoncello, e pepe.
Mela tramontane siroppate, guarnite di neuole, e zuccaro.
Botarghe di cefali, guarnite di pepe, & agro.

Caldo.

OVa fresche buttate all'aqua con prouola sopra.
Menestra di finocchi seluaggioli, guarnita con capitone.
Triglie fritte guarnite con limoncello lauorato.
Pani ripieni di natte, cetronata, oua, & agro.
Brodetto alla Romana di zuccaro, oua, & agro.
Cefali di mare arostiti seruiti con sapore agro dolce.

Frutti.

SPonnoli arostiti con agro, & pepe seruiti.
Prouole dello Garigliano nette spartite per mezo.
Mela di Gaieta con frondi di finocchio sotto.
Castagne verdi arostite seruite con agro, pepe, e sale.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Barattoli d'amarene seruiti dentro sottocoppe.

Giouedi 4. di Decembre.

Freddo.

SAlciccione di Bologna bollito con vino, e guarnito.
Seuiero di caprio guarnito de pignoli, cetronata, e zuccaro.
Caponi salpimentati guarniti di petrosino, e limoncello.
Posticcione di tordi tramezzati con presutto.
Bianco mangiare incanellato guarnito con zuccaro,
Vua duraca con frondi di finocchi sotto.

Caldo.

ANtipasto di ceruelletta arostita con fette di pane sotto.
Menestra di cardoni ripiena con cascio, & salami.
Petto di vitella bollito guarnito con petrosino, e pepe.
Pizza di natte ossomastro, oua zuccaro, & aqua rosa.
Lasagne bollite con latte stufato prouola, manteca, e cascio,
Gallotti d' India arostiti guarniti di limoncello, e pepe.

Frutti.

MArzolini netti spartiti con frondi di cetro sotto.
Mela dieci di Marano scelte con frondi sotto.
Cardoni netti, spartiti, seruiti con sale, pepe, & aceto.
Frittigli di bianco guarniti di zuccaro, e cannella.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Scatola d'amendole, fusticelli, e confetti.

Venerdi 5. di Decembre.

Freddo.

MAntechiglia lauorata con oro, e zuccaro sopra.
Alici salate guarnite di limoncello, oglio, & aceto.
Casatelli di prouola; oua, zuccaro, & aqua rosa.
Pesce capone salpimentato guarnito di limoncello, & pepe.
Calamari in seuterò guarnuti di cetronata, e cannella.
Vua coda cauallo scelta con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

OVa fresche da bere, seruite con ouere, e sale.
Broccoli spiccati, conditi con oglio, sale, pepe, & agro.
Cecinelli fritti guarniti con limoncello, e pepe sopra.
Neuole à pasticciotti d'oua, manteca, guarnite di zuccaro.
Tagliarini di Sicilia stufati con prouola, e cascio.
Triglie arostite guarnite di limoncello, & pepe.

Frutti.

CAscio di cercello netto con frondi di cetro sotto.
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.
Castagne verdi arostite seruite con sale, pepe, & agro.
Canestrelletti alla Genouesa di farina, manteca, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Barattoli di radiche di lingua boue sitoppate.

Sabbato 6. di Decembre.

Freddo.

PLattiglio di capettone disalzato guarnito con limoncello.
Fellone di mare ouato guarnito con sue branche.
Dentici salpimentati guarniti di limone, menta, e pepe.
Gelatina di spinolette guarnita di cannella.
Amito incancellato guarnito di percopata, e zuccaro.
Insalata di cardoncini seruita con sale, oglio, & aceto.

Caldo.

Suppa di scorfani rossi stufati con pignoli, e pruna.
Menestra di radici soffritta con pepe, oglio, & agro.
Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.
Coppo di sarde, maccaroni, cetronata, e passolini.
Cannolicchi aperti soffritti con oglio, agro, e pepe.
Ombrine arostite seruite con merausto agro dolce.

Frutti.

GRanci di mare arostiti seruiti con sale, e pepe.
Oliue di Messina infornate guarnite con limoncello.
Zeppole scaldate guarnite con mele, zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Vua Greca di Nola con frondi di finocchio sotto.
Scatola di passoli di Bari, sopra sotto tazze.

Domenica 7. di Decembre.

Freddo.

Barattoli di limoncelle piccole siroppate con sue cime.
Lingua di bufalo bollita guarnita con limoncello.
Pallone di presutto di cignale guarnito di fiori.
Acetillo di piedi d'agnello guarnito di pepe, e menta.
Vua verdesca con frondi di finocchi sotto.
Tagliarini di ricotta passata, guarniti con zuccaro.

Caldo.

Antipasto di piedi di vitella stufato con passoli.
Menestra di scarole, guarnita di cascio.
Cappari bolliti guarniti con petrosino, e pepe.
Pizza di ceruelli, frittigli, natte, cetronata, e zuccaro.
Gnocchetti stufati con brodo grasso, prouola, e zuccaro.
Filetto di caprio seruito con salmeriglio agro dolce.

Frutti.

Cascio cauallo spartito con frondi sotto.
Acci netti spartiti seruiti con sale, aceto, & pepe.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Mela spinose di Caserta scelte con frondi sotto.
Canestra di tortanetti, e castagnette di zuccaro.

Lunedì 8. di Decembre.

Freddo.

Bianco mangiare, guarnito d'oro, e cetronata.
Filetto di porco salato à fette guarnito di moscardini.
Gigotto di lepre guarnito di limone lauorato.
Gelatina di musi, orecchie, e piedi di porco.
Frittigli di bianco guarniti di zuccaro, e fiori sopra.
Vua aglianica aneuata con frondi sotto, e sopra.

Caldo.

Crostata di prouola, cetronata, natte, medolla, e zuccaro.
Menestra di broccoletti, guarnita con cascio, e pettorina.
Castrato bollito seruito con mostarda forte.
Piatteglio di teste di capretto indorate con fette di pane.
Maccaroni scaldati con prouola, zuccaro, e cannella.
Caponi arostiti ripieni con passole, & oliue.

Frutti.

Cascio Parmeggiano in pezzi con frondi di cetro sotto.
Cardoni netti, seruiti con sale, aceto, & pepe.
Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto.
Mela tramontane con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di pera, pruna, e pasta di Genoua.

Martedi 9. di Decembre.

Freddo.

SCorze di cetro siroppate guarnite con fiori.
Sopressata guarnita d'anesini confitti e limone.
Pastone di caponi ad aquila guarnito di fiori, & oro.
Piccioni in adobbo guarniti di limoncello, e pepe.
Tagliarini di ricotte guarniti con zuccaro sopra.
Vna tostola con frondi sotto, & aneuata.

Caldo

FEgatell di porco arostiti tramezzati di salcicce.
Menestra di finocchi con pettorina, e presutto.
Pollanche bollite guarnite con pepe sopra.
Testa di vitella stufata guarnita di cose siroppate.
Suppa stufata con prouola, oua, zuccaro, e cannella.
Filetto di vitella arostito guarnito con limoncello.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cedro sotto.
Cesaglioni spartiti, seruiti con sale, e pepe.
Oliue di Spagna guarnite con pepe, limone, & aceto.
Pizza di cetronata guarnita di fiori, e zuccaro sopra.
Mela pere d'inserto con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto.

Mercordi 10. di Decembre.

Freddo.

QVagliata di latte, zuccaro, rosso d'oua, & aqua rosa.
Ancioue di Genoua con oglio, aceto, & arigano.
Torranetti di manteca, zuccaro, oua, & ricotta guarniti.
Plattiglio di ragoste guarnito di limoncello lauorato.
Traceue salpimentate, guarnite con petrosino, e pepe.
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.

Caldo.

OVa ceeate ripiene di cascio, herbette, manteca, e pepe.
Menestra di senape con oglio, pepe. & agro.
Linguati fritti guarniti di limoncelle, & pepe.
Torta di natte zuccaro, oua, canella, e ossa mastre.
Rauioli di ricotta, prouola, e bieta.
Treglie arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

MOzzarelle di Capua fresche con frondi sotto.
Insalata di scarole bianche con fiori sopra.
Pera bergamotte scelte con frondi sotto.
Vua siluestra di Santo Arpino con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi, & aneuate.
Barattoli di nespole siroppate guarniti con fiori.

Bianco

Giouedi 11. di Decembre.

Freddo.

BIanco mangiare incannellato guarnito di pignoli.
Presutto vecchio guarnito di limoncello, e moscardini,
Pastone alla reale di vitella guarnito di fiori, & oro.
Seuiero di coniglio guarnito di percopata.
Capretto salpimentato guarnito di limoncello, e pepe.
Vua aglianica scelta con frondi di finocchi sotto.

Caldo.

CEruelli di vitella indorati con fette di pane sotto.
Menestra di foglià con cascio, boccolaro, e presutto.
Vacca bollita guarnita con petrosino, e pepe.
Crostata di natte, cetronata, presutto, e prouola.
Riso stufato con brodo grasso, latte, e prouola.
Filetto di porco arostito con cepolle.

Frutti.

CAscio cauallo dello Foio netto spartito per mezo.
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Mel'adpie scelte con frondi sotto, & sopra.
Oliue di Spagna guarnite con limoncello, e pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Canestra di pasta di Genoua di varij lauori.

Venerdi 12. di Decembre.

Freddo.

BIscotti di Spagna seruiti con tazzette di Maluasia.
Plattiglio d'anguille disalzate guarnito di limone, e pepe.
Luzzi salpimentati guarniti di petrosino, e limoncello.
Triglie scapece con passole, pignoli, e cappari.
Tartara di latte, manteca, ricotta, oua, e zuccaro.
Vua groia con frondi di finocchi sotto, aneuata.

Caldo.

POlpettone d'oua, pesce, prouola, herbette, e spetie.
Menestra di borragine con manteca, & passolini.
Aurate fritte, guarnite di limoncello, & pepe.
Frittata di natte, oua, prouola, zuccaro, e pepe.
Maccaroni di Puglia stufati con cascio cauallo, e mozzarelle.
Dentici arostiti seruiti con meraustro, oglio, & aceto.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cetro sotto.
Scafici di mare salpimentati guarniti con l'istessi.
Fruttigli di pasta fritti di di varij lauori con mele, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Mela dieci scelte con sue frondi sotto, & sopra.
Barattoli di gelo di cotogni con ramaglietta intorno.

Amito

Sabbato 13. di Decembre.

Freddo.

AMito di scorfani genestrato guarnito di pignoli.
Plattiglio di pesce salmone disalzato guarnito di limone.
Pastone di trotte di Piedemonte guarnito di rosmarino.
Sottiero di triglie guarnito di zuccaro, cannella, e cetronata.
Scatola di cauiale guarnita di oro, & argento.
Dentici salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.

Caldo.

PAsticcione di pesce, cardoni, e frutti di mare.
Menestra di caoli Romani con oglio, & passolini.
Seccetelle fritte, guarnite di limoncello; e pepe sopra.
Pesce capone stufato ripieno con pruna, passole, e pignoli.
Taralli alla Napolitana, stufati con oglio d'oliue, e pepe.
Luzzi arostiti con merausto agro dolce guarnito di limone.

Frutti.

GAmbarini d'aqua dolce salpimentati guarniti con l'istessi.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Oliue di Terra noua bianche con limoncello, e pepe.
Plattiglio di bottarghe guarnito di agro, e pepe.
Vua rouella scelta con frondi sotto, & aneuata.
Crugnali siroppati dentro sottotazze di cristallo.

Domenica 14 di Decembre.

Freddo.

VErrinia siroppata nitrata, guarnita di cetronata.
Pastone di capone ad aquila, guarnito d'oro.
Tagliarini di ricotta di Capoa guarniti con zuccaro.
Gelatina di pollanchette guarnita di granati, e cannella.
Coscia di caprio salpamentata guarnita di limone.
Vua tostola con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

PIedi di vitella stufati con passolini, e pignoli.
Menestra di rape catalogne, guarnite con cascio, e salami.
Spalle di capretto bollite guarnite con petrosino, e pepe.
Pasticciotti alla Francese ripieni di piccioni.
Lasagne di Monache stufate con prouola, e natte.
Gallo d'India arostito seruito con salsa reale.

Frutti.

CAscio Parmeggiano netto con frondi di cetro sotto.
Accinetti spartiti seruiti con sale, & pepe.
Nespole senz'ossi con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Mela canamele scelte con frondi sotto.
Castagnette, e tortanetti di zuccaro guarnite di fiori.

Scorze

Lunedi 15. di Decembre.

Freddo.

SCorze di cedro seruite con carte sotto.
Salciccione di Bologna bollito con Vino, seruito à fette.
Pastone di caprio guarnito di fiori, & argento.
Testa di cingiale salpimentata guarnita di fiori, e spetie.
Acetillo di piedi di castrato con pepe, e menta.
Vua duraca con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

FEgatelli di porco arostiti con sua rezza, e pepe.
Menestra di cardoni con pollanche cascio, e presutto.
Gubiglietti ripieni di lattaroli, cetronata, & vitella.
Piccioni indorati con fette di pane, zuccaro, & cannella.
Fongi, e cocozza di Genoua stufati con ceruellata.
Filetto di caprio arostito con salmeriglio sopra.

Frutti.

CAscio di Castiglione netto con frondi sotto.
Acci netti spartiti seruiti con aceto, pepe, e sale.
Sorbe scelte con frondi di finocchio sotto.
Mela spinose di Somma con sue frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di pera, e pruna, e pasta di Genoua.

Martedi 16. di Decembre.

Freddo.

LIngua di bufalo salata guarnita di limone, e pepe.
Riccotte fresche guarnite di fiori, & zuccaro.
Seuiero di lepre guarnito di cetronata, zuccaro, & cannella.
Piedi di vitella salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.
Vua verdesca con frondi di finocchio sotto.
Bianco magnare incannellato guarnito di cetronata.

Caldo.

TEsta di vitella stufata con pruna, spetie, e passolini.
Menestra di scarole con cascio, finocchio, e presutto.
Petto di vitella bollito guarnito con petrosino, e pepe.
Pastone all' Inglese di carne, e cose siroppate.
Gnocchetti stufati con prouola, cascio, e grasso.
Galline arcere arostite, guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

CAscio cauallo d'Apruzzo vecchio netto spartito.
Nespole scelte con frondi sotto, & sopra.
Finocchi netti con sue frondi sotto coperti di neue.
Oliue di Massa bianche, guarnite con limoncello, e pepe.
Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.
Scatola di nociata di Nola guarnita di moscardini, & oro.

Mercordi 17. di Decembre.

Freddo.

NAt'e fresche, guarnite con zuccaro di panetto.
Tarantello à fette firoppato, guarnito di cetronata.
Trotte salpimentate con oglio, aceto, e pepe.
Tortanetti di ricotta, oua, zuccaro, guarniti con cetrilli.
Calamari fritti, seruiti con salza di mel'appie.
Vua coda cauallo con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

ANtipasto di morene stufate con passole, pruna, e spetie.
Menestra di torzi strascinati con finocchi secchi.
Polpitelli fritti, guarniti di limoncello lauorato, e pepe.
Pastone di cefali con passolini, pignoli, e spetie.
Laganelle stufate con cascio vecchio, e prouola.
Triglie arostite con meraustо d'oglio, aceto, e pepe.

Frutti.

RAschi di squillaci netti con frondi sotto.
Ardichelle di mare fritte seruite con pepe, & agro.
Insalata di capparini con aceto, & zuccaro.
Sfogliatelle di ricotta, cetronata, zuccaro, & cannella.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Pera vernotiche con frondi di finocchi sotto.

Giouedi 18. di Decembre.

Freddo.

BIanco mangiare incannellato guarnito di cetronata.
Filetto di porco guarnito di limoncello, e moscardini.
Pastone di gallo d'India guarnito di frondi di cetro, & oro.
Caponi salpimentati guarniti di limoncello, pepe, e amenta.
Acetillo di fegatelli, e ventricelli, guarniti di limone.
Vua duraca aneuata con frondi sotto, e sopra.

Caldo.

POlpettone di vitella, oua, ricotta cascio, e cose firoppate.
Menestra di foglia cappuccia guarnita di cascio, & ossomastro.
Coscia di castrato bollita, guarnita di limone, e pepe.
Pizza di natte, cetronata, manteca, medolla, e zuccaro.
Maccaroni scaldati, stufati con manteca, e brodo grasso.
Capretto arostito ripieno alla paesana di varie cose.

Frutti.

MArzolini freschi spartiti con frondi sotto.
Sorbe scelte con frondi sotto, e sopra.
Oliue di Gaieta bianche guarnite con oglio, & aceto.
Pera buon Christiane con frondi di finocchi sotto.
Pizza di cetronata, guarnita dell'istesso con fiori sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Man-

Venerdì 19. di Decembre.

Freddo.

MAntechiglia lauorata, guarnita d'oro, e zuccaro.
Alici nette guarnite con ogilo, eregano, & aceto.
Pizza di ricotta verace con oua, zuccaro, & aqua rosa.
Elefante di mare bollito, guarnito con limone, e pepe.
Ricci di mare l'vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.
Pastone di cefali di mare con spetie, & erbette.

Caldo.

OVa frufate con manteca, zuccaro, e cannella.
Menestra di finocchi seluaggioli con fette di pane.
Triglie fritte guarnite con limoncello lauorato, e pepe.
Pasticciotti in boccone ripieni di cose siroppate.
Strangola preti di ricotta, manteca, zuccaro, e cannella.
Spinole di mare arostite guarnite con limone, e pepe.

Frutti.

SPonnoli di mare arostiti seruiti con agro, e pepe.
Prouole fresche di Campagna d'Euoli con frondi sotto.
Oliue d'Ascoli verdi guarnite con limone, e pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Vua grossa di Somma scelta con frondi sotto.
Castagne arostite seruite con sale, e pepe.

Sabbato 20. di Decembre.

Freddo

MEl'appie siroppate, guarnite con cime di cetro.
Plattiglio di capitone disalzato guarnito di limone, e pepe.
Dentice salpimentato guarnito di pepe, e limoncello.
Seuiero di calamari fritti guarnito di pignoli, e cannella.
Piatto di percoche secche bollite con vino, e zuccaro sopra.
Insalata di tutte sorti d'herbe, e cose siroppate.

Caldo.

CIcinelli in teame con herbette, & pepe.
Menestra di broccoli spicati guarnita di tarantello.
Calamari fritti guarniti di limoncello, & pepe sopra.
Coppo di sarde, maccaroni, tarantello, e cetronata.
Suppa di ceci condita con teste d'aglio, herbette, e cannella.
Cefali arostiti con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

CArnume arostite seruite con agro, e pepe sopra.
Plattiglio di botarghe guarnito con oglio, pepe, & agro.
Pizza di cotogna guarnita di cetronata, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Granati alapoij mondi con zuccaro di panetto sopra.
Barattoli d'amarene siroppate sopra sotto tazze.

Domenica 21. di Decembre.

Predio.

CApo di latte doppio con zuccaro fino sopra.
Sopressata guarnita con limone, e moscardini.
Gallo d' India alla Portoghesa guarnito di limone, e oro.
Pastone di capretto à modo di leone guarnito di fiori.
Gelatina di testa di cignale guarnita di limone.
Vua aglianica negra con frondi sotto.

Caldo.

BRodo lardiero di anatre con sapore agro dolce.
Oglia in cascia alla Spagnola guarnita di tutti salami.
Impanata di zizza di vacca tramezzata con presutto.
Plattiglio di piccioni indorato con lattaroli, e fette di pane.
Suppa di taralli con gallina sopra stufata con pronola.
Filetto di vitella arostito guarnito con limoncello, e pepe.

Frutti.

CAscio cauallo di Sicilia spartito con frondi sotto,
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, e pepe.
Mela dieci scelte con frondi di finocchio sotto.
Sorbe scelte con frondi di finohccio sotto.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.
Canestra di tortanetti, & castagnette di zuccaro.

Lunedi 22. di Decembre.

Freddo.

BArattoli di limoncelli piccoli siroppati con sue cime.
Boccolaro à fette guarnito di limoncella, & anesini confitti.
Seuiero di coniglio guarnito di limoncello, & cetronata.
Pastone di tordi con presutto, sopressata, & spetie.
Plattiglio di zizza di vacca guarnito con moscardini.
Vua tostola con frondi sotto, & sopra aneuata.

Caldo.

ACetillo di presutto ripieno di passolini, pignoli, e fette di pane
Broccoli spiccati con capone, presutto pettorina, e cascio.
Mallardi stufati ripieni con mel'appie, pruna, e spetie.
Tortano ripieno di vitella, oua, medolle, e lattaroli.
Semola ripiena con cascio, oua, latte, & brodo grasso.
Piccioni arostiti guarniti con limoncello, e pepe sopra.

Frutti.

CAscio di cerrito spartito con frondi di cedro sotto
Acci di Padula spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Nespole senz'ossa scelte con frondi sotto, e sopra.
Mela cerrate scelte con frondi di cedro sotto, & aneuate.
Pizza di bocca di dama guarnita di fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto aneuate.

Presutto

Martedi 23. di Decembre.

Freddo.

PResutto d'Apruzzo guarnito di limone, e moscardini.
Pastone di galline arcere con tutte sorte di spetie.
Pera siroppate guarnite con cetrilli moscardini, e zuccaro.
Gelatina di piedi, musi, orecchie di porco con spetie.
Ventre di porco ripieno di cascio. oua, passolini, e pignoli.
Vua duraca con frondi di finocchio sotto aneuata.

Caldo.

CRostata di presutto, prouola, cetronata, oua, & spetie.
Menestra di torzi guarnita di verrinia, & medolli.
Galline bollite guarnite con petrosino, & pepe sopra.
Teste di capretto indorate con fette di pane, zuccaro, e cannella.
Farro stufato con oua, prouola, e brodo grasso.
Forchetta lattante arostita ripiena con sue estremità.

Frutti.

CAscio cauallo di Polino netto con frondi sotto.
Cesaglioni netti spartiti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Oliue di Massa negre, guarnite con limone, oglio, & aceto.
Mel'appie scelte con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Canestra di pasta di Genoua di varij lauori.

Mercordi 24. di Decembre.

Freddo.

QVagliata di latte, rosso d'oua, zuccaro, & aqua rosa.
Ancioue di Genoua guarnite di limoncello lauorato.
Casatelli di ricotta, prouola, zuccaro, guarniti di fiori.
Spinole salpimentate guarnite di amenta, pepe, & limone.
Piattiglio di ragoste con pepe, agro, & limone.
Vua siluestra di Somma con frondi sotto aneuata.

Caldo.

OVa fatte all'aqua seruite con sale, & pepe.
Menestra di radici condita con oglio, pepe, & agro sopra.
Alici fresche fritte guarnite con limoncello lauorato sopra.
Pani ripieni di manteca, natte, cetronata, & oua stufate.
Vermicelli stufati con prouola, e cascio Parmeggiano.
Ombrine arostite, seruite con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

RIcotte salate di Potenza nette con frondi sotto.
Gambari di fiume arostiti seruiti con sale, e pepe.
Guanti fritti con manteca guarniti con zuccaro sopra.
Oliue bianche guarnite con limoncello, & pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di pera, & pruna, & pasta di Genoua.

Giouedi 25. di Decembre.

Freddo.

Bianco mangiare in pezzi guarnito con zuccarò, e percopata,
Verrinia firoppata guarnita di moscardini, & zuccaro.
Pastone di vitella con spetie guarnito di fiori, & oro.
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guarnito di limone.
Gigotto di coscia di caprio arostito guarnito di limone.
Vua verdesca con frondi sotto, & ancuata.

Caldo.

POlpette di vitella, oua, cascio, prouola, ricotta, e spetie.
Menestra di rape catalogne guarnita di cascio, & presutto.
Spalle di capretto bollitò guarnite con petrosino, e pepe.
Cubiglietti ripieni di lattaroli, oua, carne, cetronata, e medolla.
Riso stufato ripieno di cascio cauallo, oua, e cannella.
Filetto di porco arostito con cepolle sotto.

Frutti.

CAscio Parmeggianò in pezzi netto con frondi di cedro sotto
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, e pepe.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Mela cannamele scelte con frondi sotto.
Tortanetti, & castagnette di zuccaro guarniti di fiori.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Venerdi 26. di Decembre.

Freddo.

MOstaccioli sopra sotto coppe con carta bianca sopra.
Plattiglio d'anguille ditalzato guarnito di limoncello.
Ragoste sane meze monde guarnite con sue brancie.
Sarde scapece, guarnite di limoncello, zuccaro, & cannella.
Pastone di dentici con herbette, pignoli, & pepe.
Ricci di mare netti ripieni l'vn l'altro del lor frutto.

Caldo.

OVua fresche da bere seruite con sue ouere.
Menestra di sinape con oglio, agro, & pepe.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.
Plattiglio d'oua fritte con fette di pane indorato sotto.
Brodetto di cascio, oua, manteca, zuccaro, & cannella.
Salpe arostite con salmeriglio d'oglio, & aceto.

Frutti.

MOzzarelle fresche con zuccaro, e cannella,
Patelle reali soffritte con oglio, pepe, & agro.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Frittelle alla Milanese con manteca, zuccaro, e farina.
Vua groia con frondi sotto, e sopra anenata.
Barattoli d'amarene siroppate sopra sotto tazzette.

Noci

Sabbato 27. di Decembre.

Freddo.

NOci conce siroppate seruite dentro vn bacilletto di cristallo.
Piattiglio di pesce salmone dalzato guarnito.
Gelatina di testa di cernia guarnita di limoncello.
Piattiglio di botarghe di cefalo guarnito con pepe.
Vua rouella con frondi di finocchio sotto.
Amito di ragosta, zuccaro, latte d'amendole, & aqua rosa.

Caldo

PEsce capone in teame repieno con passolini, e pignoli.
Menestra di borragine con oglio, & passole catalogne.
Aurate fritte guarnite con limoncello lauorato.
Calamari ripieni con passolini cetronata, & pignoli.
Suppa di cannolicchi guarnita con spoun oli, e patelle.
Dentici arostiti seruiti con sugo di cetrangoli.

Frutti.

INsalata di scarole bianche con alice, cappari.
Pizza di mel'appie guarnita di cetronata, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Oliue bianche guarnite con oglio, & aceto.
Fichi secchi dello Celento à coppie guarniti di fiori.
Barattoli di crognali siroppati seruiti con sotto tazze.

Domenica 28. di Decembre.

Freddo.

SAlciccione di Bologna guarnito di limone.
Galline salpimentate guarn. di cetronata, limoncallo, e pepe.
Taglharini di ricotta guarniti di zuccaro, & aqua rosa.
Pastone di caprio con salame, spetie, guarnito di fiori.
Piattiglio di picciom in adobbo guarniti di limone, e pepe.
Vua corniola con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

PAsticcione di vitella, lattaroli, oua, osso mastro, e spetie.
Menestra di cardoni guarnita di presutto, e spetie.
Petto di vitella bollito guarnito con petrosino.
Piattiglio di lattaroli indorato con fette di pane sotto.
Cocozza, e fongi di Genoua stufati con cascio, e salami.
Gallotti d' India arostiti seruiti con salza reale.

Frutti.

CAscio cauallo del foro vecchio con frondi sotto.
Acci spartiti seruiti con pepe, & sale.
Sorbe scelte con frondi di finocchi sotto.
Mele spinole scelte con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Scatola quadra di pere, pruna, e cocozza di Genoua.

Lunedì 29. di Decembre.

Freddo.

SCorze di cedro firoppate in sotto coppe con carta.
Lingua di bufalo salata bollita seruita à fette.
Seuiero d'anatre seluaggie guarnito di pignoli.
Gallo d'India alla Portughese guarnito di limone.
Riccotta di capra guarnita con zuccaro, & fiori.
Vua aglianica negra con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

TOrresfno di fegatelli, ventricelli, presutto, e lattaroli.
Menestra di scarole con cascio, boccolaro, & osso mastro.
Castrato bollito seruito con mostarda d'vua.
Sfogliatelle ripiene di bianco, medolla, cetronata, oua, e zuccaro,
Suppa di taralli stufata con prouola, e brodo grasso.
Filetto di caprio arostito seruito con salmeriglio.

Frutti.

CAscio Parmeggiano netto, spartito seruito con frondi sotto.
Oliue d'Ascoli bianche guarnite con oglio, & aceto.
Mela tramontane scelte con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Canestre di grafioli, & pezzetti di zuccaro.

Martedì 30. Decembre.

Freddo.

PLattiglio di natte, e cetronata trita mesca con zuccaro.
Filetto di Giugliano guarnito di limone, e moscardini.
Pastone di gallo d' India alla reale, guarnito di fiori.
Gelatina di musi, orecchie, e piedi di porco seluaggio.
Mel'appioni firoppati guarniti di zuccaro, e moscardini.
Vua groia con frondi sotto, & sopra anneuata.

Caldo.

BRodo lardiero di lepre con sapore agro dolce.
Menestra di foglia guarnita con salami, e spetie.
Galline bollite guarnite di petrosino, e pepe.
Pizza di natte, osso mastro, oua, zuccaro, e cetronata.
Lasagne bollite con latte stufato zuccaro, e cannella.
Galline arcere arostite guarnite di limone, e pepe sopra.

Frutti.

CAscio cauallo d'Apruzzo netto spartito con frondi sotto.
Cefaglioni teneri di Palermo seruiti con pepe, e sale.
Mela pera scelte con frondi sotto, & sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Oliue verdi guarnite con limone, e pepe.
Scatola di copeta guarnita d'anesini, e fusticelli.

Natte

Mercordi 31. di Decembre.

Freddo.

NAtte fresche lattanti seruite con zuccaro di panetto.
Tarantello disalzato guarnito di limoncello.
Pizza di riccotta guarnita con fiori, e zuccaro.
Trotte salpimentate guarnite con limoncello lauorato.
Gelatina di cefalo di mare guarnita di pignoli.
Mel'appie sciroppate guarnite di cetrilli, e zuccaro.

Caldo.

OVa fresce fatte all'aqua seruite con prouola, e pepe.
Menestra di finocchi seluaggioli con fette di pane sotto.
Triglie fritte guarnite di limoncello lauorato.
Pani ripieni di natte, zuccaro, rosso d'oua, e manteca.
Brodetto alla Romana d'oua, prouola, herbette, e pepe.
Cefali di mare arostiti con salmeriglio agro dolce.

Frutti.

SPonnoli di mare arostiti seruiti con agro, e pepe.
Prouole nette con frondi di cedro sotto.
Castagne arostite monde seruite con sale, e pepe.
Canestrelletti alla Genouesa di manteca, zuccaro, e farina.
Vua coda cauallo scelta con frondi sotto, aneuata.
Scatola di passoli di Bari guarniti di argento.

GIOVEDI 1. DI GENNARO.

Freddo.

BIanco mangiare in pezzi guarnito di percopata, & oro.
Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini.
Pastone di porco seluaggio, guarnito di rosmarino.
Gigotto di coniglio, guarnito di pepe, limoncello, e cetronata.
Spalle di capretto salpimentate guarnite di limone, e pepe.
Vua duraca con frondi sotto, & sopra aneuate.

Caldo.

ACetillo di presutto ripieno di passolini, pignoli, e specie.
Menestra di torze Napolitane guarnite con ceruellate.
Vacca bollita guarnita con limoncello, & pepe sopra.
Crostata di prouola, oua, cetronata, bianco. e zuccaro.
Gnocchetti stufati con cascio Parmeggiano, e brodo grasso.
Caponi impastati arostiti seruiti con salza reale.

Frutti.

MArzolini freschi di Fiorenza spartiti con frondi sotto.
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, e pepe.
Nespole senz'ossa scelte con frondi di finocchi sotto.
Mela dieci scelte con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di moscardini, confetti, pignoli, & cetrelli.

Venerdi 2. di Gennaro.

Freddo.

MAntechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & oro.
Alici salate guarnite con oglio, aceto, & pepe.
Casatelli di ricotta, zuccaro, e pasta reale guarniti di fiori,
Pesce capone salpim. guarn. con limoncello, pepe, e petrosino.
Seuiero di calamari, guarnito con zuccaro, & cannella.
Vua Greca di Somma scelta con frondi sotto.

Caldo.

OVa fresche da bere seruite con sale, in ouere.
Broccoli spicati conditi con oglio, sale, pepe, & agro.
Cicinelli fritti guarniti con limoncello, & pepe.
Tracine stufate guarnite con passole, pruna, & spetie.
Neuole inuolte à modo di pasticciotti con zuccaro, e cannella.
Triglie arostite guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

CAscio dello tiro spartito con frondi di cedro sotto.
Mela rosse di Marano scelte con frondi sotto.
Botarghe guarnite con agro, oglio, e pepe.
Pizza di mel'appie siroppate guarnita con zuccaro, e fiori.
Oliue di Massa infornate seruite con oglio, & aceto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Sabbato 3. di Gennaro.

Freddo.

PAstone di spinoli di mare guarnito con oro, e fiori
Partiglio di capitone disalzato guarnito con limoncello.
Dentici salpimentati guarniti di limone lauorato.
Fellone di mare guarnito con sue brancie.
Pignoli mondi lauati con aqua rosa, seruiti con zuccaro.
Amito incannellato guarnito di percopata, zuccaro, & oro.

Caldo.

ANtipasto di polpitelli con cose agrette.
Menestra di radici soffritta con pepe, oglio. & agro.
Calamari fritti guarniti di limoncello. & pepe.
Coppo di maccaroni, sarde, tarantello, e cetronata.
Menestra di taralli alla Napolitana con oliue, e pepe.
Spinole arostite guarnite con limoncello, & pepe.

Frutti.

CArnumi di mare arostiti, seruiti con agro, e pepe.
Insalata di scarole bianche guarnita con cappari.
Zeppole scaldate guarnite con zuccaro, mele, e fiori.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Pera bergamotte con frondi di cedro sotto.
Barattoli d'amarene siroppate in baccilotti.

Scorze

Domenica 4. di Gennaro.

Freddo.

SCorze di cedro siropate guarnite con fiori.
Boccolaro guarnito di limoncello lauorato, & anisini.
Pastone di capretto à modo di leone guarnito con oro, e fiori.
Tagliarini passati di ricotta guarniti di zuccaro.
Acetillo di piedi di castrato guarnito di pepe, & menta.
Ventre di porco ripieno di cascio, oua, e pignoli.

Caldo.

CEruelli di vacca indorati con fette di pane seruite con agro.
Oglia alla Spagnola guarnita di cascio, polli, e salami.
Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane, e zuccaro.
Pasticciotti in boccone di cose siroppate.
Maccaroni stufati con prouola, e grasso.
Capretto arostito, guarnito con limoncello, e pepe.

Frutti.

CAscio cauallo spartito con frondi sotto.
Acci di padula netti, spartiti, seruiti con sale, e pepe.
Oliue di Spagna guarnite con limoncello, aceto, & pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Mel'appie scelte con frondi di finocchi sotto.
Pastetelle di Monache nitrate con fiori, e zuccaro.

Lunedi 5. di Gennaro.

Freddo.

PEra sciroppate guarnite di moscardini, e cetrilli.
Presutto d'Apruzzo stellato guarnito di coriandri.
Coscia di caprio salpimentata guarnita di rosmarina.
Ricotte veraci di capra guarnite di fiori. e zuccaro.
Seuiero di lepre guarnito di cetronata, zuccaro, e cannella.
Vua verdesca con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella ripieno con cascio, & oua.
Menestra di rape catalogne guarnite con ceruellata.
Capponi bolliti guarniti con petrosino, e pepe,
Teste di capretti indorate guarnite di zuccaro, e cannella.
Suppa di taralli stufata con prouola, grasso, e pepe.
Piccioni arostiti guarniti con limoncello, e pepe,

Frutti.

CAscio in pezzi netto spartito con frondi sotto.
Carciofole nouelle spartite con sale, aceto, e pepe.
Mela cannamele con frondi sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi nette con sue frondi soto.
Sorbe di capo di monte con frondi sotror
Scatola tonda di pasta di Genoua di varij lauori,

Martedì 6. di Gennaro.

Freddo.

CApo di latte doppio seruito con zuccaro sopra.
Verrinia lattante guarnita con moscardini, e limone.
Pittone di galline arcere tramezzate con presutto, e spetie.
Gelatina di testa di cignale guarnita di limone.
Piattiglio di petto di gallo d'India a fette guarnito.
Vua groia con frondi sotto, & acceuata.

Caldo.

FEgatelli di porco con tua rezza arostiti con cetrangola sopra.
Menestra di cardoni guarnita con cascio, e presutto.
Spalle di capretto bollite guarnite con petrosino, e pepe.
Ventre di porco ripieno indorato con fette di pane.
Semola ripiena di cascio, oua, prouola, e brodo grasso.
Filetto di vitella arostito guarnito con limoncello, e pepe.

Frutti.

CAscio cauallo netto, spartito con frondi sotto.
Mela spinose con frondi di finocchio sotto.
Oliue infornate, seruite con oglio, & aceto.
Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.
Pizza di bocca di Dama guarnita con fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Mercordì 7. di Gennaro.

Freddo.

QVagliata di latte, zuccaro, aqua rosa, & oua.
Ancione di Genoua guarnite di limoncello, e pepe.
Tortanetti di zuccaro, oua, e ricotta, guarniti di fiori.
Piattiglio di ragosta, guarnito di limone, e pepe.
Triglie in scapece, guarnite con passolini, e pignoli.
Ricci di mare ripieni l'vn dentro l'altro del loro frutto.

Caldo.

OVa ceccate ripiene di teste di cascio cauallo, e pepe.
Menestra di senape spicate con oglio, agro, e pepe.
Alici fresce fritte guarnite di limoncello, e pepe.
Pesce capone stufato con pruna, pignoli, & erbette.
Tagliarini stufati con prouola, zuccaro, e cannella.
Ombrina arostita, guarnita con limoncello, e pepe.

Frutti.

GRanci di mare arostiti seruiti con sale, e pepe.
Mozzarelle di Capua fresche con frondi sotto.
Tartufali stufati con oglio, pepe, & agro.
Carciofale verdi seruite con sale, pepe, & aceto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Barattoli di radiche di lingua boue siroppate.

Giouedi 8. di Gennaro.

Freddo.

BArattoli di conserua di cetro in sotto tazze.
Salciccioni Lombardi bolliti, guarniti di limone.
Pastone di vitella guarnito con fiori, & oro.
Acetillo di estremità di polli spetrato.
Platteglio di mallardi fatto in adobbo, guarnito di cappari.
Vua tostola guarnita con frondi sotto, e fiori sopra.

Caldo.

TEsta di vitella stufata ripiena di passole, e pruna.
Menestra di scarole bianche guarnite di salciccie.
Petto di vitella bollito guarnito con petrosino, e pepe.
Pastone all' Inglese ripieno d'oua, e cose siroppate.
Riso stufato con cascio, oua, prouola, zuccaro, e cannella.
Porchetta arostita ripiena di mela, e sue interiori.

Frutti.

CAscio Parmeggiano in pezzi netto con frondi sotto.
Cesaglioni netti spartiti seruiti con sale, & pepe.
Calzonetti ripieni di bianco magnare cetronata, e zuccaro.
Mela tramontane di Marano scelte con frondi sotto.
Nespole scelte con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Venerdi 9. di Gennaro.

Freddo.

BIscotti di Spagna seruiti con tazzette di Vino amarena.
Pastone di trotte guarnito di fiori, & oro.
Platteglio d'anguille disalzate guarnito di limone.
Granati alappij mondi seruiti con zuccaro sopra.
Scatolette di cauiale scoperte guarnite di argento.
Vua siluestra con frondi sotto, & sopra anenata,

Caldo.

POlpettone d'oua, mollica, cascio, ricotta, e cetronata.
Menestra di caoli Romani conditi con oglio, e pepe.
Linguati fritti guarniti con limone, e pepe
Platteglio d'oua fritte con fette di pane, e zuccaro.
Rauioli ignudi di ricotta, zuccaro, e manteca.
Salpe fresche seruite con sapore agro dolce.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi sotto.
Scafici di mare fritti seruiti con agro, e pepe.
Oliue di Messina infornate, seruite con pepe, & aceto.
Guanti di pasta d'amendole, zuccaro, e mele.
Spogne di finocchi monde con frondi, & aneuate,
Barattoli di cotognati, guarniti con fiori, e oro.

Sabbato 10. di Gennaro.

Freddo.

BAcilotti di noci siroppate con suo giuleppo, e zuccaro sopra.
Past one di luzzi speciato guarnito di rosmarino, & oro.
Plattiglio di pesce guarnito di limoncello lauorato.
Aurate fritte guarnite di limoncello, pepe, e cappari.
Plattiglio di ragoste guarnite di limoncello, e pepe.
Vua groia aneuata con frondi sotto, e sopra.

Caldo.

CAnnolichi aperti soffritti con oglio, agro, è pepe.
Menestra di borragine, finocchio, passoli, e bieta.
Secce piccole fritte guarnite con limoncello lauorato.
Pasticcione di frutti di mare, fongi, e tarantello.
Laganelle con latte d'amendole, zuccaro, e cannella sopra.
Dentici arostiti seruiti con sapore agro dolce.

Frutti.

GAmbari d'aqua dolce salpimentati guarniti dell' istessi.
Insalata di pastinache con aceto, mostocotto, e pepe.
Strufoli in monte guarniti con zuccaro sopra.
Radici scelte concie con sue frondette.
Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi scelte con frondi sotto.

Domenica 11. di Gennaro.

Freddo.

BIanco mangiare in cannella guarnito di pignoli, e zuccaro.
Lingua di bufalo salata guarnita di limone, e pepe.
Paslone di caprio guarnito con frondi di cedro, & oro.
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo con spetie.
Gigotto di coniglio, guarnito di limoncello.
Vua aneuata con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

POlpettone di vitella, prouola, pane oua, e spetie.
Menestra di foglia guarnita di tutte sorti di salami.
Galline bollite guarnite con petrosino, & pepe.
Plattiglio di piccioni senz'ossa ripieni di cose siroppate.
Fongi, e cocozza di Genoua stufati con brodo grasso.
Gallo d' India arostito guarnito con pasta fritta.

Frutti.

CAscio di limosano spartito per mezzo con frondi sotto.
Mela pera scelte con frondi di cetro sotto.
Sorbe scelte con frondi di finocchio sotto.
Pizza di cetronata guarnita con fiori.
Spogne di finocchi nette, con sue frondi sotto.
Granati agri dolci netti seruiti con zuccaro sopra.

Filetto

Lunedì 12. di Gennaro.

Freddo.

Filetto di Giugliano guarnito di limoncello, e moscardini.
Pastone di gallo d' India con spetie, lardelli, e salami.
Tagliarini di ricotta guarniti di zuccaro, & aqua rosa.
Spalle di capretto salpimentate guarnite di limoncello, e pepe.
Seuiero di ventresca di cignale guarnito di pignoli.
Vua verdesca con frondi sotto, & sopra aneuata.

Caldo.

Brodo lardiero di mallardi con sapore agro dolce.
Menestra di rape catalogne stufate con caseio, e brodo grasso.
Vacca bollita guarnita con herbette, & pepe sopra.
Tortano di Sant'Antimo ripieno di cose siroppate.
Lasagne di Monache stufate con prouola, zuccaro, e cannella.
Filetto di caprio arostito con salmeriglio, e cappari.

Frutti.

Casci caualli d'Apruzzo spartiti con frondi sotto.
Cardoni netti, spartiti, seruiti con aceto, & sale,
Oliue di Massa bianche guarnite con limoncello, e pepe.
Pera buon christiane con frondi di cetro sotto.
Scatola di copeta di Nola con moscardini sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Martedì 13 di Gennaro.

Freddo.

Mel'appie siroppate guarnite di cetrilli, e moscardini.
Sopressata di Nola guarnita di limoncello, & anisini.
Testa di cignale salpimentata guarnita di rosmarino, e limone.
Ricotte veraci guarnite con zuccaro, e fiori à torno.
Gelatina di piedi, orecchie, e muso di porco guarnito cõ cãnella.
Vua bianca con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

Tomacelle di fegato di porco seruite con agretto.
Oglia alla Spagnola guarnita con salami, e spetie.
Caponi bolliti guarniti di petrosino, pepe, e limoncello.
Pastieciotti ripieni di natte, cetronata, oua, & osso mastro.
Suppa di ventre ripiena stufata con brodo grasso.
Galline arcere arostite guarnite di limoncello.

Frutti.

Marzolini di Fiorenza freschi, spartiti con frondi sotto.
Carcioffale nette seruite con sale, aceto, & pepe.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Mela cannamele scelte con frondi di cetro sotto.
Pastetelle di cetronata guarnite de zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi scelte con sue frondi sotto.

Mercordi 14. di Gennaro.

Freddo.

PIattiglio di natte, e cetronata trita con zuccaro sopra.
Tarantello siroppato guarnito di moscardini.
Tazza di ricotta, oua, zuccaro, & aqua rosa.
Trotte salpimentate guarnite di limoncello, & pepe.
Mele tramontane siroppate guarnite di zuccaro.
Piattiglio d'arenghe ouate guarnito d'oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

TAzza d'oua alla Franzese di latte, zuccaro, & aquarosa.
Suppa di finocchi seluaggioli guarnita di tarantello.
Aurate fritte guarnite di limoncello lauorato.
Pani ripieni di natte, manteca, oua, e zuccaro.
Suppa di taralli con prouola, & cascio.
Sarachi di porto freschi arostiti con sapore agro dolce.

Frutti.

RAschi di Calabria netti con frondi di finocchio sotto.
Lardichelle di mare fritte seruite con pepe, agro, e sale.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Oliue di Gaeta bianche seruite con limoncello, e pepe.
Vua rauella scelta con finocchi sotto.
Barattoli di lazzarole siroppate in sottocoppa.

Giouedi 15. di Gennaro.

Freddo.

BOccolaro bollito, guarnito di limone, e moscardini.
Pastone di porco seluaggio guarnito di rosmarino, & oro.
Sauiero di leore guarnito di pignoli, zuccaro, & cannella.
Caponi salpimentati guarniti di limoncello, & pepe.
Piattiglio di ventre ripieno di cascio, oua, e pignoli.
Vua tostola aneuata con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

CRostata di presutto, prouola, & cetronata.
Menestra di torze Napolitane guarnita di ceruellata.
Spalle di capretto bollite guarnite di limone, e pepe.
Teste di capretti indorate con fette di pane sotto.
Maccaroni scaldati stufati con cascio, e manteca.
Piccioni arostiti guarniti di pasticciotti.

Frutti.

CAscio cauallo di Sicilia spartito con frondi sotto.
Acci netti spartiti seruiti con sale, & pepe.
Oliue di Gaeta bianche seruite con oglio, & aceto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Mela Ipinose di Melito scelte con frondi sotto.
Scatola quadra di pasta di Genoua di varij lauori.

Man-

Venerdì 16. di Gennaro.

Freddo.

MAntecbiglia ladorata guarnita d'oro, e zuccaro.
Alici salate guarnite di limoncello lauorato.
Catatelli di ricotta, oua, e zuccaro guarniti di fiori.
Caponi marini salpimentati guarniti di limone, e pepe.
Gelatina di cefali di mare con pignoli, e cannella.
Piattiglio di botarghe seruito con oglio, pepe, & agro.

Caldo.

OVa fresche fatte all'aqua seruite con zuccaro, e cannella.
Broccoli spicati seruiti con oglio, pepe, & agro.
Calamaretti fritti guarniti con limoncello, e pepe.
Pizza di natte, zuccaro, oua, osso mastro, & aqua rosa.
Vermicelli di puglia stufati con prouola, e cascio.
Luzzi arostiti, seruiti con limoncello, & pepe.

Frutti.

SPondoli di mare arostiti, seruiti con agro, e pepe.
Ricotte salate nette con frondi di finocchi sotto.
Castagne à rosto calde seruite con sale, pepe, & agro.
Sfogliatelle ripiene di cetronata, gelo di cotogna, e zuccaro.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Barattoli di gelo di cotogna seruite sopra sotto tazze.

Sabbato 17. di Gennaro.

Freddo.

PLattiglio di capitone disalzato guarnito di limoncello.
Pastione di dentice guarnito di fiori, & oro sopra.
Fellone di mare ouato guarnito con l'istesse branche.
Polpi moscarelli salpimentati guarniti di limoncello.
Ricci di mare netti ripieni vn dentro l'altro del frutto.
Vna coda cauallo della costa con frondi sotto aneuata.

Caldo.

SCorfani grossi stufati con passole, pruna, & pepe.
Menestra di radici asciutta condita con oglio, pepe, & agro.
Triglie grosse fritte guarnite di limoncello, & pepe.
Suppa di ceci rossi con aglietti, e rosmarina.
Gongole di mare sfritte asciutte con oglio, e pepe.
Cefali di mare arostiti con agro dolce.

Frutti.

PAtelle di mare fritte con pepe, oglio, & agro.
Insalata di mesticanza con oliue, cappari, & pepe.
Zeppole à tortanetti, guarnite di mele, fiori, e zuccaro.
Carcioffale seruite con aceto, pepe, & sale.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto.
Scatola di passole di Bari scoperta con carte sopra.

Domenica 18. di Gennaro.

Freddo.

BIanco mangiare in pezzi con zuccaro, & oro soprà.
Presutto d'Apruzzo stellato guarn. di moscardini, e limôcello
Gigotto di filetto di caprio guarnito di pepe, & limone.
Galline in cascia salpimentate guarnite di limoncello.
Piattiglio di teste di capretti in adobbo guarnito di cappari.
Vua duraca con frondi sotto, & coperta di neue.

Caldo.

PAsticcione di vitella, piccioni lattaroli, oua, e presutto.
Menestra di rape catalogne stufata con cascio, & grasso.
Petto di vitella bollito guarnito con petrosino, & pepe.
Pollastre stufate con mel'appie, passole, pruna, e pepe.
Semola ripiena di cascio, oua, e brodo di castrato.
Porchetta arostita ripiena d'oliue, mela, & suoi interiori.

Frutti.

CAscio vecchio di Cerrito netto spartito con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.
Canestra di tortanetti, & castagnette di zuccaro.
Nespole senz'ossa con frondi di finocchio sotto.
Granati agri dolci seruiti con zuccaro sopra.

Lunedi 19. di Gennaro.

Freddo.

VErrinia siroppata guarnita con zuccaro, e moscardini.
Pastone di vitella in Croce di Malta con oro sopra.
Tagliarini di ricotta guarniti con zuccaro, & aqua rosa.
Gelatina di testa di cignale guarnita di cerronata, e pignoli.
Gallo d'India alla Portoghesa guarnito di limoncello, e fusticelli.
Vua verdesca con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

PLartiglio di ceruelli indorati con fette di pane sotto.
Menestra di cardoni guarnita con cascio, & ossomastro.
Coscia di castrato bollita seruita con mostarda d'vua.
Pizza di natte, zuccaro, manteca, & rosso d'ouo.
Riso stufato con cascio, oua, zuccaro, & cannella.
Filetto di vitella arostito fatto in adobbo prima.

Frutti.

CAscio cauallo di Polino netto spartito con frondi sotto.
Oliue bianche guarnite con limoncello, & pepe.
Mela tramontane con frondi sotto, & sopra.
Sorbe di capo di Monte con frondi sotto,
Spogne di finocchi nette con frondi sotto aneuate.
Scatola rotonda di pera, & pruna di Genoua.

Martedi 20 *di Gennaro.*

Freddo.

SCorze di cedro firoppate feruite in sotto coppe.
Salcieccioni di Bologna guarniti con anisi confitti.
Pastore di carpone fatto ad aquila con spetie.
Acetillo di piedi di castrato guarnito con pepe, & menta.
Ricotte di Pozzuolo guarnite con zuccaro, & fiori sopra.
Presutto di caprio guarnito di limoncello lauorato.

Caldo.

FEgatelli di porco arostiti con sue rezze, e pepe.
Menestra di scarola con finocchio secco, & cascio.
Galline bollite guarnite con petrosino, & pepe sopra.
Sfogliatelle di bianco guarnite con zuccaro, e cannella.
Fongi di Genoua stufati con salami, & cascio.
Filetto di porco arostito con cipolle, e guarnito.

Frutti.

CAscio Parmeggiano netto spartito con frondi di cedro sotto.
Cardoni netti spartiti seruiti con sale, & pepe.
Mela pera con frondi di finocchio sotto.
Pizza à bocca di Dama guarnita con fiori sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Vua corniola bianca con frondi sotto, aneuata.

Mercordi 21. *di Gennaro.*

Freddo.

OVagliata di latte, zuccaro, oua, & aqua rosa.
Pastone di spinole di mare guarnito di fiori, & oro.
Ancioue di Genoua guarnite di limoncello, & pepe.
Triglie in seuiero guarnite di zuccaro, & cannella.
Pistoglio d'oua mesce, guarnito di zuccaro, e moscardini.
Vua siluestra con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

OVa fresche da bere seruite in ouere, con sale.
Menestra di caoli Romani con passole catalogne.
Cicinelli fritti guarniti con limoncello lauorato, & pepe.
Torta di cetronata, zuccaro, oua, cascio, e manteca.
Brodetto alla Romana d'oua, latte, & aqua rosa.
Triglie arostite seruite con limoncello, & pepe.

Frutti.

SPonnoli di mare arostiti, seruiti con pepe, & agro.
Pronole fresche con frondi di cedro sotto.
Oliue del Castiglione, seruite con oglio, aceto, e pepe.
Guanti di pasta d'amendole, zuccaro, e mele.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Mela dieci scelte con frondi di finocchio sotto

Giouedi 22. di Gennaro.

Freddo.

BIanco mãgiare incannellato guarnito di cetronata, e zuccaro.
Lingua di bufalo salata guarnita con limoncello, & pepe.
Gigotto di filetto di cignale guarnito di limoncello.
Pasticcione di galline arcere tramezzato di salami.
Seuiero di lepre guarnito con zuccaro, e cannella,
Vua tostola scelta con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella ripieno di passole, e pruna.
Menestra di foglia con tutte sorti di salami.
Mallardi bolliti seruiti con salza di mel'appie.
Tortano sfogliato, ripieno di cose siroppate.
Lasagne bollite con latte, stufate con zuccaro, e cannella.
Gallo d'India arostito, seruito con salza reale.

Frutti.

CAscio di patragnone netto spartito con frondi di cedro sotto
Acci grossi netti, spartiti, seruiti con pepe, e sale.
Mela cerrate di Castello con frondi di finocchi sotto.
Pastitelli di pasta d'amendole fritti, guarniti di zuccaro.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Venerdi 23. di Gennaro.

Freddo.

BIscotti di zuccaro seruiti con tazzette di Vino amarena.
Trotte di pietra salpimentate guarnite cõ limoncello, e pepe.
Plattiglio d'anguille salate guarnito con limoncello, e pepe.
Pizza bianca di ricotta, oua, e zuccaro.
Plattiglio di ragoste guarnito con pepe, e limone.
Vua groia scelta, con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

OVa cecate ripiene con cascio, pepe, & herbette.
Menestra di borragine con passole Catalogne, e botiro.
Calamari fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Pani ripieni d'oua, zuccaro, e cose siroppate.
Neuole ripiene di natte, guarnite con zuccaro.
Spinole arostite seruite con merausto agro dolce.

Frutti.

CArnumi di mare arostiti seruiti con agro, & pepe.
Mozzarelle fresche stufate con zuccaro, & cannella.
Castagne arostite monde seruite con sale, & pepe.
Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Barattoli di nespole siroppate in sotto tazze.

Amito

Sabbato 24. di Gennaro.

Freddo.

AMito di ragosta, guarnito di pignoli, e zuccaro.
Dentici salpimentati, guarniti di limoncello, & pepe.
Plattiglio di botarghe guarnito di cetrilli, e zuccaro.
Mel'appie siroppate guarnite di cetrilli, e zuccaro.
Ricci di mare netti ripieni vn dentro l'altro.
Vua rouella netta con frondi sotto, & aceuata.

Caldo.

ANguille arostite con frondi di lauro, oglio, e pepe.
Menestra di finocchi seluaggioli con fette di pane sotto.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe sopra.
Pastone d'ombrina con salami, e spetie dentro.
Taralli Napolitani stufati con oliue, arigano, e pepe.
Salpe fresche arostite seruite con pepe, & sale.

Frutti.

GRanci di mare arostiti seruiti con pepe, e sale.
Insalata di pastinache cotte con mosto cotto, e zuccaro.
Plattiglio di tartufali seruito con oglio, agro, & pepe.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Calzonetti ripieni di pasta reale, zuccaro, e cannella.
Barattoli di gelo di cotogni, seruiti in sottocoppe.

Domenica 25. di Gennaro.

Freddo.

CApo di natte doppio seruito con zuccaro sopra.
Filetto di Giugliano guarnito con limoncello, e moscardini.
Pastone di gallo d' India guarnito di frasche di mortella, & oro.
Plattiglio di piedi di vitella salpimentati guarnito di limone.
Gelatina di testa di cignale con zuccaro, & cannella.
Vua duraca scelta con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

CRostata di presutto, prouola, oua, zuccaro, & cetronata.
Menestra di foglie Napolitane guarn. con cascio, e ceruellata
Vacca bollita guarnita con petrosino, & pepe sopra.
Teste di capretti indorate con fette di pane sotto.
Gnocchetti stufati con cascio cauallo, e brodo grasso.
Capretto arostito guarnito con pepe sopra.

Frutti.

CAscio cauallo d'Apruzzo netto spartito per mezo.
Oliue di Spagna guarnite con limoncello, & pepe.
Mel'appie di Serino scelte con frondi sotto.
Granati agri dolci seruiti con zuccaro sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Canestra di castagnette, e tortanetti di zuccaro.

Lunedì 26. di Gennaro.

Freddo.

BArattoli di limoncelli piccoli siroppati con sue frondi.
Sopressata guarnita con limoncello, & anesini.
Pastone di caprio guarnito di frondi, & oro.
Spalle di capretto alesse guarnite con salza di mostaccioli.
Acetillo d'estremità di polli guarnito con limoncello, & pepe.
Mela tramontane siroppate guarnite di cetrilli, e zuccaro.

Caldo.

POlpettone ripieno di cascio, oua, mollica. & spetie.
Oglia alla Spagnola di capone. & tutti salami.
Mallardi stufati con sapore agretto di pruna.
Suppa di ventre ripiena, stufata con prouola.
Tartara di natte, oua, e zuccaro, sfogliata.
Galline arcere arostite guarnite con ceruellate.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza netti spartiti con frondi sotto.
Cardoni mondi seruiti con sale, aceto, & pepe.
Mela cannamele scelte con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Vua verdesca aneuata con frondi di finocchio sotto.
Scatola di copeta guarnita con fusticelli sopra.

Martedì 27. di Gennaro.

Freddo.

BOccolaro bollito guarnito di moscardini, e limone.
Pastone di cignale tramezzato con presutto, e spetie.
Pelle di capretti in adobbo guarnite con cappari, e pepe.
Gigotto di gallo d'India guarnito di limoncello.
Vua tostola con frondi di finocchio sotto, aneuata.
Bianco mangiare incannellato guarnito di pignoli.

Caldo

BRodo lardiero di ventresca di cignale, con spetie.
Menestra di rape catalogne stufate con cascio, e salami.
Caponi bolliti, seruiti con mostarda.
Pasticciotti in boccone, ripieni d'oua, natte, e manteca.
Maccaroni scaldati, stufati con prouola, e mozzarelle.
Piccioni arostiti guarniti con pasta lauorata.

Frutti.

CAscio cauallo di Sicilia fresco con frondi sotto.
Selleri mondi seruiti con aceto, sale, e pepe.
Mela spinose con frondi di finocchio sotto.
Oliue di Terranoua bianche guarnite con limoncello.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Scatola quadra d'amendole, moscardini, e fusticelli.

plattiglia

Mercordi 28. di Gennaro.

Freddo.

PLattiglio di natte lauorato con zuccaro, & oro.
Pastone di Cernia guarnito con tarantello, & spetie.
Casatelli di prouole, oua, e zuccaro guarniti di fiori.
Plattiglio di polpo mondo à modo di ragosta, & pepe.
Scatolette di cauiale scoperte seruite in sotto tazze.
Vua siluestra con frondi sotto, & coperta di neue.

Caldo.

TAzza di latte con oua, e zuccaro, guarnita di biscotto.
Menestra di broccoli con oglio, pepe, & agro.
Aurate fritte guarnite di limoncello, e pepe sopra.
Plattiglio d'oua fritte con fette di pane.
Laganelle stufate con prouola, manteca, e parmeggiano.
Dentici arostiti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.

Frutti.

SCafeci di mare salpimentati guarniti dell'istessi.
Cascio di fiore netto con frondi di cedro sotto.
Castagne à rosto calde seruite con sale, & pepe.
Pizza di mel'appie arostite, guarnita con zuccaro, & oro.
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del frutto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Giouedi 29. di Gennaro.

Freddo.

SCorze di cedro sirroppate seruite con carte bianche.
Presutto vecchio d'Apruzzo guarnito di limoncello.
Pastone di capretto à modo di leone guarnito d'oro.
Coscia di caprio salpimentata guarnita di rosmarina.
Plattiglio di ventre ripieno di cascio, oua, e pignoli.
Ricotte veraci di capra guarnite con zuccaro sopra.

Caldo.

POlpettone reale di rosso d'oua, cetronata, e pignoli.
Menestra di cardoni guarnita cō ceruellata, cascio, e verrinia.
Spalle di capretto bollito guarnito con petrosino, e pepe.
Palombi della ghianda stufati con mela, & pruna.
Suppa di piccioni disossati siroppata guarnita di lazzarole.
Filetto di cignale arostito con salza di vua.

Frutti.

CAscio di Castignano netto spartito con frondi di cedro sotto.
Cardoni di Procita seruiti con sale, e pepe.
Mela tramontane scelte con frondi di cedro sotto.
Pizza di cetronata guarnita dell' istessa, & zuccaro.
Vua tostola con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchio con sue frondi sotto.

Man-

Venerdi 30. di Gennaro.

Freddo.

MAntechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.
Tracine grosse salpimentate guarnite con pepe.
Mela colafine siroppate guarnite di cetrilli.
Pizza di ricotta, oua, zuccaro, & aqua rosa.
Plattiglio d'arenghe ouate, guarnite con pepe.
Vua groia rossa con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

OVa fresche da bere, seruite con ouere, e sale.
Pastone di spinole con tarantello tramezzato.
Suppa di finocchi seluaggioli con pepe, e passole.
Secchie fritte guarnite di limoncello lauorato, e pepe.
Calzonetti ripieni di cascio, oua, prouola, e zuccaro.
Luzzi arostiti guarniti con limoncello lauorato.

Frutti.

CAscio di Fiandra spartito con frondi sotto.
Pera d'inuerno con frondi di finocchio sotto.
Carciofale primarole, seruite con sale, aceto, e pepe.
Oliue di Santo Lorenzo guarnite con oglio, limone, e pepe.
Spogne di finocchio monde con sue frondi sotto.
Barattoli di lazzarole siroppate seruite con sottocoppe.

Sabbato 31. di Gennaro.

Freddo.

AMito incannellato guarnito di cetronata, e pignoli.
Plattiglio di ragosta guarnito di limoncello, e pepe.
Aurate fritte in adobbo con cappari, mosto cotto, & spetie.
Pesce capone salpimentato, guarnito di pepe, e limoncello.
Ricci di mare netti vn dentro l'altro del fratto ripieni.
Vua coda cauallo scelta con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

PAsticcione di cardoni, tartufali, tarantello, e frutti di mare.
Torze strascinate con finocchio, oglio, agro, & spetie.
Linguati fritti guarniti di limoncello lauorato.
Suppa di ceci rossi con herbette, agli, e rosmarina.
Cannolicchi aperti con fette di pane sotto, e pepe sopra.
Ombrina arostita, guarnita con limoncello, e pepe.

Frutti.

INsalata reale di biscotti, oliue, & cappari.
Mela pera, seruite con frondi di finocchio sotto.
Plattiglio di botarghe guarnito con oglio, pepe, & aceto.
Granati agri dolci seruiti con zuccaro sopra.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Pignoli in adobbo con aqua di rose, e zuccaro sopra.

Bianco

DOMENICA 1. DI FEBRARO.

Freddo.

Bianco mangiare in pezzi guarnito di oro.
Mortadella di Ferrara con limoncello, & anesini.
Pastone di coniglio con presutto, & spetie.
Gelatina di testa di cignale guarnita con cannella.
Piattiglio di palombi con salza d'amendola sopra.
Vua groia scelta con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

Ceruelli, & lattaroli indorati con fette di pane.
Menestra di cauli con verrinia, e ceruellata.
Vacca bollita, guarnita con petrosino, e pepe.
Tortano sfogliato ripieno d'oua, & piccioni.
Riso stufato ripieno di prouola, & oua.
Porchetta lattante arostita, e ripiena con suoi interiori.

Frutti.

Cascio cauallo del Foio netto spartito con frondi sotto.
Cardoni netti seruiti con aceto, sale, & pepe.
Mel'appie scelte con frondi di finocchio sotto.
Pizza à bocca di dama guarnita di fiori.
Nespole scelte con frondi di finocchio sotto.
Granati agri dolci netti, seruiti con zuccaro.

Lunedi 2. di Febraro.

Freddo.

Verrinia siroppata guarnita di moscardini.
Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, e fiori.
Tagliarini di ricotta passata, guarniti di zuccaro, & aqua rosa.
Galline salpimentate guarnite di limoncello, e pepe.
Acetillo di piedi di castrato guarnito di menta, e limone.
Vua tostola scelta con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

Crostata di presutto, prouola, cetronata, oua, e spetie.
Menestra di rapestufata con ceruellata, e salami.
Caponi bolliti, seruiti con mostarda d'vua.
Mallardi stufati, ripieni di pruna, & passole.
Fongi, e cocozza di Genoua stufati con tutti salami.
Filetto di caprio arostito con salmeriglio agro dolce.

Frutti

Cascio Parmeggiano netto con frondi di cedro sotto.
Cefaglioni lattanti, netti, seruiti con aceto, sale, e pepe.
Oliue di Spagna seruite con limone, e pepe.
Mela cannamele con frondi di finocchio sotto.
Pizza di mel'appie con zuccaro, & cannella.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.

Barattoli.

Martedì 3. di Febraro.

Freddo.

BArattoli di limoncelle piccole siroppate con sue frondette.
Mortadelle di Modena bollite, seruite alliesse.
Pastone di palombi di ghianda, tramezzato di presutto.
Seuiero di conigiio, guarnito di zuccaro, e cannella.
Casetelli di ricotta, oua, zuccaro, & aqua di fiori.
Vua duraca scelta con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

FEgatelli di porco con sue rezze arostiti seruiti con agro.
Menestra di scarole con cascio, e finocchi secchi
Petto di vitella bollito seruito con limoncello tagliato.
Gubiglietti ripieni di natte, cetronata medolle, oua e zuccaro.
Lasagne di Monache con manteca, zuccaro, & cannella.
Gallo d' India arostito seruito con salza reale.

Frutti.

CAscio di castignano netto, con frondi di cedro sotto.
Sorbe scelte con frondi sotto, & sopra.
Mela dieci di Marano con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi, aneuate.
Pignoli in adobbo con aqua di rose seruiti con zuccaro.
Scatola quadra di pruna, radiche, & pera.

Mercordi 4. di Febraro.

Freddo.

PIatteglio di natte doppio con zuccaro sopra.
Tarantello disalzato guarnito con limoncello, oglio, & aceto.
Dentici salpimentati guarniti di limoncello lauorato, e pepe.
Pizza bianca di prouola, e zuccaro, guarnita d'oua melce.
Insalata di pastinache con salza di mostaccioli.
Vua siluestra scelta con frondi sotto, aneuata.

Caldo

POpiello alla Spagnola di latte, oua, zuccaro, & aqua rosa.
Broccoli spicati sponditi con oglio, agro, e pepe sopra.
Linguati fritti guarniti di limone lauorato, e pepe.
Platteglio d'oua fritte stufate con latte, e biscotti.
Angelilli di ricotta, prouole, molliea, e zuccaro.
Triglie grosse arostite, guarnite di limoncello, e pepe.

Frutti.

RAschi di Calabria arostiti con zuccaro, e cannella sopra.
Sponnoli di mare arostiti, seruiti con pepe, & oglio.
Canestrelletti alla Genouesa di zuccaro, e manteca.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Pera buon christiane scelte con frondi di cedro sotto.
Napole senz'ossa con frondi sotto, e sopra.

Bianco

Giouedi 5. di Febraro.

Freddo.

Bianco mangiare incannellato, guarnito di pignoli.
Lingua di bufalo salata, bollita seruita con moscardini.
Gallo d' India armato alla Portughese.
Teste di capretti in adobbo guarnite di cappari, e pignoli.
Gigotto di filetto di caprio guarnito con limoncello.
Vua verdesca con frondi sotto, coperta di neue.

Caldo.

Polpettone di vitella, prouola, oua, mollica, e spetie.
Menestra di cauli, guarnita con boccolaro.
Castrato bollito seruito con mostarda d'vua.
Pastone all' Inglese di piccioni, vitella, e cose siroppate.
Pontalicchi di Barbaria stufati con grasso.
Capretti arostiti, guarniti di limoncello lauorato, e pepe.

Frutti.

Cascio cauallo d'Abruzzo netto spartito con frondi sotto.
Cardoni netti spartiti, seruiti con pepe, e sale.
Oliue d'Ascoli bianche seruite con oglio, & aceto.
Mela tramontane scelte con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Scatola di nocciata guarnita con fusticelli sopra.

Venerdi 6. di Febraro.

Freddo.

Mantechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.
Alicette salate nette, guarnite con arigano, oglio, & aceto.
Pesce capone salpimentato, guarnito di limoncello.
Tortanetti di ricotta, prouola, oua, e zuccaro.
Piattiglio di calamari fritti in scapece.
Vua cornicla con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

Oua fresche fatte all'aqua, seruite con pepe, e sale.
Menestra di piselli, cardoni, spetie, & herbette.
Aurate fritte, guarnite con limoncello, e pepe sopra.
Neuole inuolte à modo di pasticciotti con zuccaro.
Sarachi di porto freschi arostiti con agro dolce.
Ombrina arostita, guarnita con limoncello, e pepe.

Frutti.

Ricotte salate di Potenza nette con frondi sotto.
Gambari di mare salpimentati, guarniti dell' istessi.
Insalata di cappari, mescolanza, & oliue.
Sfogliatelle di ricotte, oua, zuccaro, e pasta reale.
Pera bergamotte scelte con frondi sotto
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Sabbato 7. di Febraro.

Freddo.

PAstone di cefali di mare con pignoli, passolini, & spetie.
Plattiglio di ragoste guarnito con pepe, e limoncello.
Mel'appie siroppate, guarnite con moscardini, e zuccaro.
Gelatina di spinolette, guarnita con zuccaro, e cannella.
Rieci di mare netti, ripieni vn dentro l'altro del loro frutto.
Vua groia scelta con frondi di finocchio sotto.

Caldo.

SVppa di scorfani rossi ripiena di passole, e pruna.
Menestra di finocchi seluaggioli con fette di pane sotto.
Secchie fritte, guarnite con limoncello lauorato, & pepe.
Coppo di maccaroni, sarde, cetronata, & tarantello.
Calamari arostiti, ripieni di passolini, e pignoli.
Zeppole scaldate con mele, e zuccaro sopra.

Frutti.

INsalata di cauli fiori, seruita con sale, pepe, & agro.
Acci grossi spartiti, seruiti con aceto, sale, & pepe.
Oliue di Caserta, seruite con pepe, oglio, & aceto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Mela dieci scelte con frondi di finocchio sotto.
Barattoli di gelo di cotogni, seruiti in sotto coppe.

Domenica 8 di Febraro.

Freddo.

CApo di latte doppio guarnito con zuccaro di panetto.
Filetello salato, guarnito con limoncello, e moscardini.
Pastone di cignale, guarnito di cime di mortella, & oro.
Plattiglio di galline arcere arostite a modo di quaglie.
Seniero d'anatre seluaggie guarnito con zuccaro, e cannella.
Vua tostola scelta con frondi di finocchio sotto, aneuata.

Caldo.

TRippa di vacca stufata con cascio, & oua.
Menestra di broccoli coperta con caponi, e ceruellata.
Ventre ripieno di ricotta, oua, cascio, spetie, e brodo concio.
Plattiglio di lattaroli indorati con zuccaro, e cannella.
Menestra di gnocchetti stufati con cascio cauallo.
Caponi impastati seruiti, arostiti con salza verde.

Frutti.

MArzolini Fiorentini netti spartiti con frondi sotto.
Cardoni netti, spartiti con pepe, aceto, e sale.
Mela pera scelte con frondi di cedro sotto.
Pastetelle à vento di pasta d'amendole, zuccaro, e fiori.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Scatola ritonda di moscardini, confetti, e amendole.

Sopressata

Lunedi 9. di Febraro.

Freddo.

SOpressata di Nola con limoncello, e moscardini.
Testa di cignale salpimentata guarnita con limone.
Ricotte fresche con zuccaro, guarnite con fiori.
Pastone di lepre tramezzato con presuto, & spetie.
Gelatina di porchetta, guarnita di granati.
Plattiglio di ventre ripieno, guarnito con limone.

Caldo.

TOmacelle di fegato con zuccaro, & cannella.
Menestra di cardoni, cascio, presutto, e ceruellata.
Galline bollite, guarnite con petrosino, & pepe.
Sfogliatelle ripiene di bianco, cetronata, & zuccaro.
Maccaroni scaldati, stufati con prouola, e manteca.
Galli d' India arostiti, ripieni di mel'appie, & oliue.

Frutti.

CAscio cauallo di Sicilia fresco con frondi sotto.
Mela cerrate scelte con frondi sotto.
Pizza di cetronata, guarnita con fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Carcioffale nouelle, seruite con pepe, & sale,
Vua corniola con frondi di finocchio sotto.

Martedi 10. di Febraro.

Freddo.

BIanco mangiare guarnito di cetronata, e zuccaro sopra.
Presutto stellato guarnito d'annesini confitti.
Caponi salpimentati guarniti di limoncello, zuccaro, e pepe.
Pasticcione di piccioni tramezzato di ceruellata.
Gigotto di caprio, guarnito con pepe, e limoncello lauorato.
Vua tostola di Capo di monte con frondi sotto.

Caldo.

CRostata sfogliata di presutto, prouola, e cetronata.
Oglia alla Spagnola guarnita con pollanche, e salami.
Testa di vitella stufata ripiena con sapore agretto.
Pasticciotti in boccone di cose siroppate.
Lasagne di Monache stufate con zuccaro, e cannella.
Porchetta arostita ripiena con sue interiora, & oliue.

Frutti.

CAscio cauallo del Foio netto con frondi sotto.
Cardoni mondi seruiti con sale, aceto, e pepe.
Mozzarelle stufate con zuccaro, & cannella sopra.
Pizza di bocca di dama guarnita con frondi di cedro.
Mel'appie scelte con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.

Mercordi 11. di Febraro, & Primo di Quaresima.

Freddo.

RIcci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.
Cpitone con limoncello, aceto, oglio, e pepe sopra.
Scorfani salpimentati guarniti con limoncello, & pepe.
Triglie fritte in scapece, guarnite con limoncello.
Pastone di trotte, guarnito di frasche di mortella.
Insalata di cardoni, bolliti, freddi, con oglio, e pepe.

Caldo.

ACetillo di tarantello, mostocotto, aceto, & pepe.
Menestra di finocchi saluaggioli in suppetta.
Calamari fritti guarniti con limoncello, e pepe.
Suppa di tonninole monde con herbette, e pepe
Merausto di triglie guarnito di cetronata, e zuccaro.
Riso stufato con amendole, zuccaro, e cannella
Zeppole di cicinelli con zuccaro, & cannella sopra.
Dentici arostiti seruiti con sapore agro dolce.

Frutti.

BOttarghe guarnite d'oglio, agro, & pepe.
Cardoni mondi con aceto, sale, e pepe.
Mela dieci con frondi di cedro sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Vua tostola con frondi sotto, & aneuata.
Scatola di pignolata, e pasta reale di Genoua.

Giouedi 12. di Febraro.

Freddo.

AMito guarnito con cetronata, pignoli, e zuccaro.
Alici salate con limoncello, oglio, aceto, & pepe.
Tracene salpimentate guarnite con limoncello, e pepe.
Gelatina di cefali guarnita di percopata, e limoncello.
Platteglio di ragosta, guarnito con pepe, & agro.
Insalata di lattuca, oliue, cappari, aceto, & oglio.

Caldo.

POlpettone di scarole, tarantello, pignoli, & herbette.
Brocoli spicati con agro, oglio, & pepe sopra.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Pasticcione di fongi, capitone, e frutti di mare.
Suppa di cannolicchi asciutta con agro dolce, e pepe.
Teste di ragoste ripiene con molliche, agro, e pepe.
Taralli alla Napolitana con oliue, aregano, e pepe
Triglie grosse arostite con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

OLiue bianche, limoncello, oglio, aceto, & pepe.
Finocchi mondi con sue frondi sotto, & aneuati.
Pizza di mel'appie, e citronata guarnita di fiori.
Vua maluasia con frondi sotto, & aneuata.
Mela pera con frondi di finocchio sotto.
Barattoli di cotognata, guarniti di fiori.

pignoli

Venerdi 13. di Febraro.

Freddo.

PIgnoli mondi lauati con aqua di rose, e zuccaro.
Plattiglio di sturione, guarnito di limoncello.
Ombrina salpimentata guarnita di limoncello, e pepe.
Mel'appie siroppate guarnite di zuccaro di pannetto.
Pizza bianca d'amendole, e zuccaro guarnita di fiori.
Insalata di raponzoli cotti con pepe, e mostocotto.

Caldo.

SVppa di scorsonetti senza spine ripiena di passolini.
Menestra di scarole con finocchi secchi.
Calamari fritti guarniti con agro, & limoncello.
Coppo di sarde, cetronara, caratello, & pepe.
Sarachi arostiti con sapore agro dolce.
Maccaroni di Puglia con salza verde.
Sponnole arostite con oglio, agro, e pepe sopra.
Lacerti arostiti con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

CAstagne arostite seruite con agro, e pepe.
Tartufali soffritti, con oglio, pepe, & agro.
Finocchi aneuati netti con sue frondi sotto.
Peta buon christiane con frondi sotto, & aneuate.
Vua tostola con frondi sotto, e coperta di neue.
Scatola di mezze amendole confitte, e cetrilli.

Sabbato 14. di Febraro.

Freddo.

ANcioue di Genoua guarnite con limone, & pepe.
Plattiglio di percoca secche, guarnite di zuccaro.
Cefali salpimentati, guarniti con limoncello, e pepe.
Pastone di anguille tramezzato di taranrello.
Vua coda cauallo aneuata con frondi sotto.
Insalata di lattuche con cipollette, e cappari.

Caldo.

ANtipasto di polpittelli moscarelli ripieni di passole.
Menestra di cicorie con pepe, & odore d' aeti.
Anguille di mare fritte, guarnite con pepe.
Tortano sfogliato ripieno di cose dolci, e siroppate.
Calamari stufati, ripieni di passole, pignoli, & herbette.
Zeppole di ceci rossi con zuccaro, e cannella sopra.
Menestra di fasolini con cipollette, e pepe sopra.
Ombrina arostita con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

CArdoni mondi seruiti con aceto, sale, e pepe.
Oliue di Spagna, guarnite con limoncello, e pepe.
Sconcigli arostiti con sapore agro, e pepe sopra.
Mela tramontane con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi nette, con sue frondi sotto.
Albari d'amarene siroppate, guarniti di fiori.

Domenica 15. di Febraro.

Freddo.

AMito incannellato, guarnito di pignolj, e zuccaro.
Piattiglio di capitone guarnito di tarantello.
Paftone di cefali di mare, guarnito di fiori.
Melone d' inuerno à fette, coperto di neue.
Tefte di cernia falpimentate, guarnite di pepe.
Infalata di fcarole bianche con cappari.

Caldo.

PIattiglio di eftremità di pefce fritto, feruito con agro.
Meneftra di fpinaci con mofto cotto, paffole, & pepe.
Pafticciotti in boccone ripieni di cofe ftroppate.
Aguglie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.
Cocozze di Genoua fritte, feruite con falza verde.
Suppa di tartufali afciutta con pepe fopra.
Gnocchetti ftufati con latte d'amendola, e cannella.
Spinole aroftite con fapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

CArciofale feruite con aceto, pepe, & fale.
Mela cannamele con frondi di cedro fotto.
Scatola di paffole di Bari, guarnita con oro.
Finocchi mondi aneuati con frondi fotto.
Gambari d'aqua dolce falpimentati.
Scatola di pafta di Genoua con varij lauori.

Lunedì 16. di Febraro.

Freddo.

FEllone ouato, guarnito con fue branche.
Piattiglio d'arenghe ouate guarnito di limoncello, e pepe.
Gelatina d'anguille di mare guarnita di limone,
Paftone di ventrefca di tonno con herbette, e pepe.
Sarache fritte in adobbo, guarnite di limoncello.
Infalata di cardoni cotti, feruiti con oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

CAnnolicchi afciutti aperti, con pepe, & agro fopra.
Meneftra di pifelli, guarnita con tarantello, e pepe.
Cecinelli fritti, guarniti con limoncello, e pepe.
Suppa di merluzzi bolliti con latte d'amendole.
Tefte di capitoni ftufate, guarnite con fparagi.
Pizza di fpinaci, con farde, fenza fpine, paffole, e pepe.
Luzzi aroftiti, guarniti con fapore agro dolce.
Carnumi aroftiti, feruiti con agro, e pepe.

Frutti.

STrufoli in corona con zuccaro, & argento fopra,
Oliue d'Abruzzo, feruite con oglio, & aceto.
Cardoni netti, feruiti con aceto, fale, e pepe.
Mela pera aneuate, con frondi di cedro fotto.
Finocchi mondi aneuati con fue frondi fotto.
Tortanetti, & caftagnette di zuccaro, guarniti di fiori.

Albagi

Martedi 17. di Febraro.

Freddo.

ALbari di limoncelle piccole siropate con sue cime.
Trotte salpimentate, guarnite di limone, e pepe.
Pizza di dattili, cetronata, e mostaccioli.
Vua bianca aneuata con frondi sotto.
Scatolette di cauiale dentro sotto coppe.
Insalata d. cappari con limoncello, & pepe.

Caldo

POlpette di sarde, tarantello, & mostaccioli.
Menestra di radici, con pepe, oglio, & agro.
Linguati fritti, guarniti con limoncello, & pepe.
Maransto di tarantello, guarnito di cetronata.
Pastone di dentici, guarnito dell' istesso, e pepe.
Sarde areganate, arostite nella braggia.
Sturione arostito allo spiedo pilotato con grasso di tarantello.
Lentechiata ripiena con salumi, e pepe.

Frutti.

ACci grossi mondi seruiti con sale, e pepe.
Zeppole con frondi di borragine, zuccaro, e mele.
Castagne verdi arostite, seruite con sale, e pepe.
Mel'appie con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi con sue frondi, & aneuate.
Pignolata incannellata seruita in sotto tazze.

Mercordi 18. di Febraro.

Freddo.

PRuna damascene bollite con zuccaro sopra.
Ragoste salpimentate sane, guarnite con sue branche.
Plattiglio di pastinache siroppate, con zuccaro, e cannella sopra.
Seuiero di triglie fritte guarnito di pasta di Genoua.
Frittiglie di bianco ripiene di zuccaro, e cannella.
Insalata di biscotti à modo di torci musso.

Caldo.

TRacine bollite ripiene con passolini, e pignoli.
Menestra di cardoni, guarnita di tarantello, e pepe.
Secchie fritte, guarnite con limone, e pepe.
Pastone all' Inglese di sarde, e frutti di mare.
Suppa di tartufali, e spognoli con pepe sopra.
Menestra di fauette con mostocotto, e pepe sopra.
Zeppole di pasta di amendole con zuccaro, e mele.
Grongo senza spine arostito con frondi di lauro.

Frutti.

CArciofale bollite, seruite con pepe, aceto, & sale.
Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.
Oliue di Sicilia infornate seruite con limone, e pepe.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, aneuate.
Dattili di Barbaria in scatole con le scoperte.
Spasa di fongi di zuccaro con fiori, e oro sopra.

Pignoli

Giouedi 19. di Febraro.

Freddo.

PIgnoli lauati con aqua di rose, e zuccaro sopra,
Amito incannellato guarnito con pezzetti di zuccaro.
Plattiglio di tarantello siroppato.
Pastone di capitone, passole, pignoli, pepe, & herbette.
Tracine in bianco guarnite di limoncello.
Insalata di mescolanza con cepollette, & radice.

Caldo.

LAttaroli, & oua di pesce fritti con fette di pane.
Broccoli negri soffritti con oglio, agro, & pepe.
Triglie fritte, guarnite di limoncello, & pepe,
Scorfani bolliti in latte d'amendole, & pepe.
Pasticci di tartufoli, & spognoli guarniti di cetronata.
Suppa di tonninole con herbette, e pepe sopra.
Sarde di spedone arostite con sapore agro dolce,
Sponnoli arostiti con pepe, & agro sopra.

Frutti.

CArdoni netti, seruiti con aceto, pepe, & sale.
Vua tostola con frondi di finocchi sotto, & ancuata.
Mela spinose con frondi di finocchio sotto.
Plattiglio di tartufali con oglio, aceto, & pepe.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & ancuate,
Scatola di nocciata di Bari, con fiori guarnita,

Venerdi 20. di Febraro.

Freddo.

ALici salate guarnite con oglio, aceto, aregano, e pepe.
Gelatina di spinolette, guarnita di granati,
Triglie in scapece, guarnite di limoncello, e pepe.
Pizza di bianco guarnita di zuccaro, & fiori.
Plattiglio di pesce con pepe, oglio, & aceto.
Insalata di scarole bianche con oglio, aceto, e sale.

Caldo.

PAsticcione di spinole, frutti di mare, e spetie.
Menestra di sparagi in suppetta con pepe sopra.
Granci fritti, guarniti con limoncello, & pepe.
Scorze di meloni secche, fritte con salza verde sopra.
Suppa di lumache purgate di costa di monte.
Menestra di farro con amendole, zuccaro, e cannella.
Triglie arostite asciutte sopra la braggia.
Gambari d'aqua dolce arostiti con pepe sopra.

Frutti.

CArciofale seruite con sale, aceto, e pepe.
Castagne verdi arostite, seruite con sale, & pepe.
Zeppole scaldate con zuccaro, e mele sopra.
Mela cannamele con frondi di cedro sotto.
Oliue d'Ascoli verdi seruite con limoncello.
Barattoli d'amarene siroppate in tazzette.

plattiglio

Sabbato 21. di Febraro.

Freddo.

PLattiglio d'anguille, guarnito di limoncello.
Meraufto di luuari guarnito di cetronata, & pe pe.
Vua bianca con frondi sotto, & aneuata.
Pastone di ventresca di tonno con tarantello, e spetie.
Cefali salpimentati, guarniti di menta, & pepe sopra.
Insalata di cardoncini bianchi, & fiori di boragine.

Caldo.

TEste di ragoste ripiene di mollica, pepe, & agro.
Menestra di torzi con odore d'aglio, e finocchi secchi.
Sarde fritte guarnite di limoncello, e pepe sopra.
Suppa di cefali bolliti con latte d'amendola, e pepe.
Pizza di sarde, cetronata, macaroni, e tarantello.
Spinole arostite, con oglio, agro, e pepe sopra.
Menestra di semola, ripiena con latte d'amendola.
Linguati fritti, e poi incarbonati con aceto, e mollica.

Frutti.

CAstagne verdi arostite, seruite con sale, e pepe.
Mela pera con frondi di finocchio sotto.
Melone d'inuerno, guarnito di fiori, e frondi sotto.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto.
Botarghe guarnite d'agro, pepe, e limoncello.
Scatola di pruna di Genoua, e pasta di varij lauori.

Domenica 22. di Febraro.

Freddo.

BIanco mangiare di ragoste, guarnito di zuccaro.
Plattiglio di pesce con salmone di salzato guarnito di limone
Morene in scapece guarnite di limoncello, & pepe.
Ricotte di latte d'amendole, & zuccaro.
Seuiero di pastinache con poluere di mostaccioli.
Insalata di sparagi cotti con pepe sopra.

Caldo.

PAsticcione di calamari, tarantello, & spognole.
Menestra di talli di finocchi in suppa con pepe.
Calamari fritti, guarniti di limoncello, e pepe sopra.
Suppa di tarantello, cappari, pignoli, & passole.
Pastone di spinole con passole, e spetie.
Spere di mare arostite con sapore d'agro, e pepe.
Laganelle con salza verde inuolte, & pepe sopra.
Lacerti grossi arostiti con sapore agro dolce, e pepe.

Frutti.

TArtufali arostiti, seruiti con sale, e pepe.
Fichi Troiani secchi dello Cilento, e guarniti.
Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.
Guanti di pasta fritti, seruiti con zuccaro, & mele.
Finocchi mondi aneuati con frondi sotto.
Albari di nespole senz'ossa siroppate con argento sopra.

Lunedi 23. di Febraro.

Freddo.

PLattiglio d'arenghe ouate guarnito con limoncello, e pepe.
Luzzi salpimentati, guarniti con limoncello, & pepe.
Bianco di scorfani, guarnito di cetronata, & pignoli.
Pastone di cernia tramezzato con tarantello.
Melone di pane à fette con frondi sotto, & aneuato.
Insalata di lupoli cotti, seruiti con pepe, e sale.

Caldo.

ANguille aroßite con frondi di lauro, e pepe.
Menestra di piselli, carcioffale, & tarantello.
Seccie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.
Pasticcione ripieno di sarde, carcioffale, & tarantello.
Suppa di lentecchie con herbette, e pepe sopra.
Teste di ragoste, ripiene del suo liquore.
Alici fresche arostite sopra la braggia con sale.
Sconcigli di mare, seruiti con oglio, pepe, & agro.

Frutti.

FRisoni alla Spagnola fritti ripieni di cose dolci.
Carcioffale arostite, seruite con oglio, sale, e pepe.
Mel'appie scelte con frondi di finocchi sotto.
Oua di cefali, seruite con oglio, agro, & pepe.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di pistacchi, amendole, e cetrilli confetti.

Marterdi 24. di Febraro.

Freddo.

MEl'appie siroppate, guarnite con zuccaro, e cetrilli.
Ricci di mare netti vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.
Gelatina d'anguille di mare, guarnita di pignoli.
Pizza di percoca secche, percopata pista, e zuccaro.
Alici salate seruite con limoncello piccolo, & pepe.
Insalata di cardoncini cotti, con sale, aceto, e pepe.

Caldo.

SCorfanetti ripieni con passole, pignoli, pruna, e pepe.
Menestra di scarole con finocchi secchi, e tarantello.
Lingnati fritti guarniti con limoncello, & pepe.
Suppa di ceci rossi con rosmarina, e cannella.
Pasticciotti siroppati guarniti di cetronata, e zuccaro.
Spognole stufate con sapore d'agro, e pepe.
Riso con latte d'amendola, & zuccaro, e cannella sopra.
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

ACceci netti spartiti seruiti con sale, e pepe.
Amendole monde adornate con aqua, e sale.
Scatola di passole di Bari lauorata con oro sopra.
Mela tramontane con frondi di cedro sotto.
Finocchi netti mondi con sue frondi, & aneuati.
Barattoli d'amarene siroppate, guarnite d'oro.

Mercordì 25. di Febraro.

Freddo.

BArattoli di limoncelle piccole siroppate.
Piattiglio di ragoste, guarnito di limoncello, e pepe.
Dentici salpimentati, guarniti di menta, limone, e pepe.
Piattiglio di percoca secche con zuccaro sopra.
Cefali fritti con salza di mostacciuoli, e zuccaro,
Insalata di raponzoli cotti con pepe, e mostocotto.

Caldo.

PAstone di Iuzzi, tarantello, & cannolicchi.
Oglia alla Spagnola, guarnita di capitone.
Anguille fresche fritte, seruite con agro, & pepe.
Grongo bollito con sapore di latte d'amendole.
Suppa di spinole, herbette, passolini, e pignoli.
Taralli alla Napolitana con oglio, oliue, e pepe.
Sarachi arostiti, seruiti con salmerigli o agretto.
Cannolicchi aperti, soffritti con agro, oglio, e pepe.

Frutti.

CArdoni mondi, seruiti con aceto, sale, e pepe.
Oliue fritte, seruite con oglio, & pepe.
Castagne verdi arostite, seruite con pepe, & sale.
Pera bergamotte con frondi di cedro sotto.
Rauanicchi mondi seruiti con sale, & pepe.
Pizza di cetronata, guarnita dell'istesso, & fiori.

Giouedì 26. di Febraro.

Freddo.

PRuna damascene bollite con vino, e zuccaro sopra.
Mostaccioli freschi, seruiti con tazzette di Greco.
Pastone di sturione guarnito di frondi, e oro.
Triglie fritte in seuiero, guarnite di cetronata.
Vua bianca con frondi sotto & coperta di neue.
Insalata di lupoli cotti, seruiti con pepe sopra.

Caldo.

PIattiglio d'estremità di pesce fritto seruiti con agro, e pepe.
Menestra di borragine con passole, & pepe sopra.
Alici fresche fritte, seruite con limoncello, e pepe.
Sarde in carta imborracciate con passole, e pignoli.
Pasticcione di fongi di Genoua, carcioffale, e pepe.
Broccoli fritti con salza verde, e spetie sopra.
Fauetta alla Venetiana con fette di pane, e mosto cotto.
Triglie arostite con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

ZEppole di riso con zuccaro, e cannella sopra.
Mela sfarinate con frondi di finocchio sotto.
Noci secche aperte, nette, senza scorza.
Pizza à bocca di Dama nitrata guarnita di fiori.
Spogne di finocchi nette, e coperte di neue.
Scatola di pera, & pruna di Genoua.

Venerdi 27. di Febraro.

Freddo.

CApitone disalsato con limoncello. aceto, oglio, e pepe.
Scorfani salpimentati guarniti di limoncello lauorato,
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frotto ripieni,
Triglie fritte in scapece guarnite di limone.
Pastone di trotte, guarnito di frasche di mortella.
Insalata di cardoni bolliti, seruiti con oglio, aceto, e pepe.

Caldo.

ACetillo di tarantello, mosto cotto, aceto, & pepe.
Meneſtra di finocchi seluaggioli in ſuppetta.
Seccie fritte, guarnite con limoncello, e pepe.
Suppa di tonninole monde condita con herbette.
Meraufto di triglie, guarnito di cetronata, e zuccaro.
Riso con amendole, zuccaro, & cannella sopra.
Zeppole di cicinelli con zuccaro, e cannella sopra.
Dentici arostiti con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

BOtarghe guarnite di oglio, agro, & pepe.
Carcioffale seruite con aceto, sale, e pepe.
Mela dieci con frondi di cedro sotto.
Finocchi mondi con sue frondi sotto, & aneuati.
Vua tostola con frondi di finocchio sotto.
Scatola di pignolata, & pasta di Genoua.

Sabbato 28. di Febraro.

Freddo.

AMito guarnito di cetronata, pignoli, e zuccaro.
Alici salate con limoncello, oglio, aceto, e pepe.
Tracine salpimentate, guarnite di limoncello, & agro.
Gelatina di cefali di mare, guarnita di percopata.
Piatt glio di ragosta, guarnita dell' istesso con pepe.
Insalata di sparagi con pepe, oglio, & aceto seruita.

Caldo.

POlpettone di sarde, tarantello, pignoli, & herbette.
Broccoli spicati, seruiti con pepe, oglio, & agro.
Linguati fritti, guarniti di limoncello, & pepe.
Pasticcione di fongi di Genoua, & capitone.
Suppa di cannolicchi asciutti con agro dolce, e pepe.
Teste di ragoste ripiene di agro dolce; e pepe.
Taralli alla Napolitana con aregano: pepe, & oliue.
Ombrina arostita con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

OLiue d'Ascoli con oglio, aceto, & pepe.
Finocchi mondi con sue frondi sotto aneuati.
Pizza di mel'appie, e cetronata, guarnita di fiori.
Vua groia con frondi sotto, e coperta di neue.
Mela pera con frondi di finocchi sotto.
Baratoli di cotognata coperti con carte sotto.

Ragoste

DOMENICA 1. DI MARZO.

Freddo.

Ragoste salpimentate guarnite con pepe: e limoncello.
Piattiglio di sarache, con limoncello, agro, e pepe.
Ricci di mare vn dentro l'altro del lor frutto ripieni.
Pastone di trotte, guarnito di mortella, & oro.
Pasticciotti d'amendole atorrate con zuccaro, oglio, e mele.
Insalata di lattuche bianche, guarnite con fiori.

Caldo.

Polpette di cicinelli, tarantello, e frutti di mare.
Menestra di piselli con lattuca, & herbette.
Dentici in pezzi fritti, guarniti con limoncello.
Testa di sturione stufata, coperta di sparagi.
Pizza di dattili cetronata, sarde, e tarantello.
Meruzzo di pietra alla paesana con brodo concio.
Laganelle asciutte, seruite con pepe, & aceto.
Linguati arostiti, con sapore agro dolce.

Frutti.

Cardoni netti, seruiti con sale, e pepe.
Oliue dello Cilento infornate, seruite con limoncello.
Mela dieci aneuate con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Gambari salpimentati, guarniti dell'istessi.
Scatloa di passole di Bari, guarnita con argento.

Lunedì 2. di Marzo.

Freddo.

Amito di ragosta, guarnito di pasta di Genoua.
Piattiglio d'arenghe ouate, guarnito con pepe
Luzzi salpimentati guarniti con limoncello, & menta.
Seuiero di luzzi guarnito di zuccaro, e cannella.
Melone d'inuerno aneuato con frondi di cedro sotto.
Insalata di mescolanza con oliue, e fiori sopra.

Caldo.

Crostata sfogliata di tarantello, cetronata, & zuccaro.
Menestra di spinaci, passolini, & mosto cotto.
Calamari fritti guarniti di limoncello, & pepe.
Suppa di testa di cernia con latte d'amendole.
Cocozze di Genoua fritte, seruite con salza verde.
Menestra di fasoli con herbette, e pepe.
Spinole arostite con sapore agro dolce.
Sponnoli arostiti con agro, e pepe sopra.

Frutti

Cefaglioni di Palermo, seruiti con sale, e pepe.
Castagne verdi arostite seruite con sale, e pepe.
Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.
Botarghe guarnite con limoncello, e pepe.
Finocchi mondi con sue frondi sotto.
Pizza di copeta guarnita con fusticelli, e oro.

Martedi 3. di Marzo.

Freddo.

CIetrangoli mondi in monte con zuccaro sopra.
Fellone ouato guarnito con le sue branche.
Alici fresche in bianco guarnite con pepe, e menta.
Plattiglio di capitone dissalato guarnito con limoncello.
Pizza bianca d'amito, guarnita con zuccaro, & fiori.
Insalata di cardoncini con oglio, aceto, & pepe.

Caldo.

PAstone di ventresca di tonno con oglio, e spetie.
Menestra di piselli con anguille dissalzate.
Linguati fritti guarniti con limoncello, & pepe.
Suppa di scorfani, con latte d'amendole.
Sarde in carte con passolini, pignoli, & pepe.
Plattiglio di tartufali stufati con pepe, oglio, & agro.
Farro con latte d'amendole, zuccaro, e cannella sopra.
Auglie arostite con sapore d'oglio, & aceto.

Frutti.

CArcioffale seruite con pepe, sale, & aceto.
Gambari d'aqua dolce, guarniti dell'istessi
Mela cannamele con frondi di cedro sotto.
Oliue di Gaieta verdi con limoncello, & pepe.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, aneuate.
Scatola di pignolata, cocozata, & pasta reale.

Mercordi 4. di Marzo.

Freddo.

AMito incannellato, guarnito di zuccaro.
Plattiglio di ragoste, guarnito dell'istesso, e pepe.
Gelatina di spinolette lauorata con granati sopra.
Pastone di cernia, guarnito di mortella.
Mel'appie siroppate, guarnite di fiori di cedro.
Insalata di cappari, botarghe, e pepe.

Caldo.

POlpettone di Cernia, tarantello, mollica, e pepe.
Menestra di cicorie asciutta con pepe sopra.
Ventresca di tonno fritta, guarnita con limone.
Pasticcione alla Francesa di sarde, & tartufali.
Suppa di tonninole asciutta con pepe sopra.
Zeppole con frondi di borragine, mele, e zuccaro.
Semola con latte d'amendole, zuccaro, e cannella.
Ostrache di Taranto arostite con agro, e pepe sopra.

Frutti.

CArdoni mondi seruiti con sale, aceto, & pepe.
Pera buon christiane con frondi di cedro sotto.
Passole Catalogne monde con zuccaro sopra.
Pastetelle d'amendole con zuccaro sopra.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Barattoli di lazzarole siroppate in tazzette.

Giouedi 5. di Marzo.

Fredo.

PLattiglio di tarantello con limoncello, & pepe.
Spinole in scapece con passole, e cappari.
Vua tostola con frondi di finocchio sotto, & aneuata.
Pasticcione d'anguille, capetoni, & spetie.
Piattiglio d'ostreche con limone, & pepe.
Insalata di pastinache cotte, con aceto, & mostocotto.

Caldo.

ANtipasto di polpi moscarelli con passole, e pignoli.
Menestra di finocchi seluaggioli con pepe sopra.
Sarde fritte guarnite con limoncello, e pepe sopra.
Calamari ripieni stufati con herbette, & spetie.
Merausto di triglie con salza di mel'appia, e mostaccioli.
Fresone all'a Spagnola fritto ripieno di cose dolci.
Laganelle con salza verde, & pepe sopra.
Salpe fresche arostite con sapore d'agro.

Frutti.

SEllerì netti spartiti, seruiti con sale, e pepe.
Mela pera con frondi di cedro sotto, aneuate.
Castagne verdi arostite, seruite con sale, & pepe.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Bottarghe, seruite con oglio, agro, & pepe.
Scatola di cocozzata, e melonata di Genoua.

Venerdi 6. di Marzo.

Freddo.

BArattoli di limoncelle piccole siroppate.
Alici salate guarnite con aceto, oglio. & aregano.
Merluzzi salpimentati, guarniti di menta, & pepe.
Pizza di dattili, percopata, gelo, & zuccaro.
Piattiglio di percoca fritte con salza di cetronata.
Insalata di monache lauorata di tutti salumi.

Caldo.

CAnnolicchi aperti, seruiti con oglio, agro, e pepe.
Menestra di cardoni guarnita di tarantello.
Auglie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.
Scorfani ripieni con pepe, & latte d'amendole.
Pasticciotti di tartufoli, & cose siroppate.
Suppa di ceci mondi con pepe, & herbette.
Sponnoli arostiti con agro, & pepe sopra.
Ragosta imboracciata con pepe, e tarantello.

Frutti.

CArciofale seruite con sale, pepe, & aceto.
Oliue fritte seruite con oglio, e pepe.
Mela dieci con frondi di cedro sotto.
Zeopole à tortanetti guarnite con mele. e fiori.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Torta Venetiana di pasta reale, guarnita di fiori.

Bianco

Sabbato 7. di Marzo.

Freddo.

Bianco mangiare di ragosta guarnita di cetronata.
Dentici salpimentati con menta, limoncello, & pepe.
Gelatina di anguille fresche guarnite di cannella.
Triglie in scapece con cappari, e limoncello.
Vua siluestra aneuata con frondi sotto.
Insalata di scarole biandhe con capparini.

Caldo.

ANguille arostite con frondi di lauro, e mollica.
Menestra di piselli, cipollette, & torze di lattuca.
Seccie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.
Cicinelli bolliti asciutti con agro, e pepe sopra.
Fongi di Genoua stufati con capitone, e pepe.
Pizza di sparagi, spognole, tartufali, herbette, e pepe.
Teste di ragoste ripiene di mollica, agro, e pepe.
Triglie arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

BOtarghe guarnite d'agro, limoncello, e pepe.
Pera buon christiane seruite con frondi di cedro sotto.
Castagne verdi arostite seruite con sale, e pepe.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Gambari bolliti, guarniti dell'istesso.
Tortanetti, e castagnette di zuccaro con frondi.

Domenica 8. di Marzo.

Freddo.

MEla pera siroppate, guarnite di zuccaro, & fusticelli.
Piattiglio di saracche con limoncello, & pepe.
Menestra di sarde senza spine con zuccaro, e cannella.
Pastone di luzzi, guarnito di cime di mortelle
Lacerti salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.
Insalata di sparagi con pepe, sale, & aceto.

Caldo.

IMpanata di storione intramezzata di tarantello.
Broccoli spicati con oglio, agro, & pepe sopra.
Cicinelli fritti, guarniti di limoncello, & pepe.
Teste di capitoni bollite con latte d'amendole.
Pani ripieni di cetronata, pasta reale, & zuccaro.
Soppa di spognole con pepe, passole, pignoli, & herbette.
Laganelle di monache seruite con salza verde.
Sarachi arostiti con sapore d'oglio, aceto, e pepe.

Frutti.

ACci mondi seruiti con sale, aceto, e pepe.
Mel'appie con frondi di cedro sotto.
Oliue di Spagna con aceto, limoncello, & pepe.
Spogne di finocchi aneuate con sue frondi sotto.
Vua groia aneuata con frondi di finocchi sotto.
Scatola tonda di meze amendole confette.

Pruna

Lunedi 9. di Marzo.

Freddo.

Bianco mangiare di scorfani con zuccaro sopra.
Pastone di trotte, guarnito di cime di mortella.
Piattiglio di brancie di polpo salpimentate.
Scatolette di cauiale, guarnite d'oro, & argento.
Melone d' inuerno aneuato con frondi sotto.
Insalata di pastinache cotte con mosto cotto, e zuccaro.

Caldo.

Antipasto d'estremità di pesce fritto con agro sopra.
Menestra di finocchi in suppetta guarnita con anguille.
Triglie fritte guarnite di limoncello, & pepe.
Pizza di castagne, mostacciolì, & pasta reale.
Suppa di canoolicchi, guarnita di tarantello.
Casatelli di ceci con amendole, e zuccaro.
Fauetta menata con fette di pane fritte, e pepe.
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

Castagne arosto calde, seruite con sale, & pepe.
Cardoni mondi, seruiti con sale, e pepe.
Mela tramontane con frondi di cedro sotto.
Tartufali arostiti, seruiti con sale, e pepe.
Spogne di finocchi aneuati con sue frondi sotto.
Scatola di copeta di Bari, guarnita d'argento.

Martedi 10. di Marzo.

Freddo.

Ricci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.
Piattiglio di pesce spada in adobbo con aceto.
Tracine salpimentate guarnite di limoncello, & pepe.
Pizza di ragosta, e pasta reale, guarnita di fiori.
Vua bianca con frondi sotto, & coperta di neue.
Insalata di cicorie tagliate minute con odore d'aglio.

Caldo.

Scorfanetti in teame con pruna, passole, e pignoli.
Broccoli spicati soffritti con tarantello, e pepe.
Lacerti fritti, guarniti di limoncello, & pepe.
Pasticciotti di tartufali, spognoli, passole, e pignoli.
Suppa di sparagi, cappari, mosto cotto, & pepe.
Menestra di fasolini con cipollette fritte sopra.
Dentici arostiti con sapore agro dolce.
Cocciole arostite con fette di pane sotto, & pepe.

Frutti.

Carciofale arostite seruite con oglio, sale, e pepe.
Oliue fritte, seruite con oglio, & pepe.
Finocchi mondi con sue frondi sotto, & aneuati.
Mela spinose con frondi di cedro sotto.
Fichi secchi traiani di Calabria a pertiche.
Barattoli di nespole siroppate guarnite di oro.

Mercordi 11. di Marzo.

Freddo.

PRuna damascine bollite con zuccaro sopra.
Plattiglio d'arenghe ouate con limoncello, e pepe.
Pastone di cefali, guarniti di fiori, & argento.
Mela tramontane siroppate, guarnite di zuccaro.
Calamari salpimentati, guarniti di limone, e pepe.
Insalata di raponzoli con pepe, e fiori sopra.

Caldo.

ANtipasto di ventresca di tonno con pepe, & herbette.
Menestra di cardoni, guarnita con tarantello, e pepe.
Seccie fritte, guarnite di limoncello, & pepe.
Anguille in teame ripiene di mela, pignoli, e pepe.
Coppo di sarde, cetronata, tarantello, & maccaroni.
Sponnoli arostiti, seruiti con pepe, & agro.
Menestra di taralli con oliue, oglio, & aregano.
Linguati fritti, e dopò incarbonati con pepe sopra.

Frutti.

STrufoli in monte, guarniti con zuccaro, & oro.
Pera bon christiane con frondi di finocchio sotto.
Cardoni mondi, seruiti con pepe, sale, & aceto.
Botarghe di cefali, guarnite di limoncello, e pepe.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.
Scatola di percopata, e pignolata di Genoua.

Giouedì 12. di Marzo.

Freddo.

SOtto tazze di cristallo ripiene di noci siroppate.
Ancioue di Genoua, guarnite di limoncello, & pepe.
Gelatina di cefali, guarnita di zuccaro, e cannella.
Pastone di lamprede, guarnito di fiori, & oro.
Triglie in adobbo, guarnite di passole, e limoncello.
Insalata di lattuche inconocchiate con cipollette, e fiori.

Caldo.

PAsticcione d'anguille, tarantello, carcioffale, e spetie.
Oglietta in cascia, guarnita di capitone, e sponnoli.
Marmori fritti guarniti di limoncello, & pepe.
Pizza ripiena di gelo di cotogni, & liquore di ragosta.
Sarde senza spine à modo di zeppole con agro.
Pesce cappone in teame ripieno di passolini, e pignoli.
Maccaroni di Puglia con nocce attornate, e pepe inuolte.
Spinole arostite con sapore d'agro dolce.

Frutti.

GAmbari d'acqua dolce bolliti, guarniti dell'istessi.
Mela dieci con fronde di cedro sotto.
Dattili di Barbaria, guarniti con fiori.
Pastetelle d'amendole con zuccaro sopra.
Spogne di finocchi nette con sue frondi sotto.
Scatola di pera, pruna radiche, di Genoua.

Venerdì 13. di Marzo.

Freddo.

TArantello firoppato, guarnito di mofcardini.
Piattiglio di ragofte, guarnito di limone, e pepe.
Vua bianca anneuata con frondi fotto.
Trotte in bianco, guarnite con pepe, e limone.
Seuiero di fecce fritte con zuccaro, e cannella fopra.
Infalata di cardoncini bolliti con pepe fopra.

Caldo.

PAftone di fpinole con paffolini, herbette, e pepe.
Meneftra di fenape con pepe, & agro fopra.
Scorfanetti in teame, ripieni di mela, & pruna.
Linguati imborracciati alla Spagnola con capparini.
Saporetto di fpognole con fette di pane fotto.
Zeppole di cicinelli à modo di caftagnette.
Rifo con latte d'amendola, zuccaro, e cannella.
Triglie aroftite con fapore d'agro dolce.

Frutti.

CAftagne verdi aroftite, feruite con fale, e pepe.
Carcioffale bollite, feruite con fale, e pepe.
Pera buon chriftiane con frondi di cedro fotto.
Spogne di finocchi con fue frondi fotto, & aneuate.
Oliue di Gaeta infornate guarnite con limoncello,
Barattoli di cotognata, guarnita di fiori, e oro.

Sabbato 14. di Marzo.

Freddo.

CItrangoli mondi con zuccaro di panetto fopra.
Tarantello difalzato guarnito di limoncello, e pepe.
Paftone di trotte, guarnito di cime di mortelle.
Tracine falpimentate, guarnite di limoncello, e pepe.
Seuiero di paftinache con zuccaro, e cannella.
Infalata di fparagi bolliti, con aceto, fale, e fpetie,

Caldo.

EStremità di pefce fritto con agro, e pepe fopra.
Meneftra di pifelli, carcioffale, e tarantello.
Linguati fritti guarniti di limoncello, e pepe.
Pafticcione di capitone, e fongi di Genoua.
Broccoli fritti, infarinati con falza verde fopra.
Cefali ripieni di prune, pignoli, paffole, e fpetie.
Semola con latte d'amendole, zuccaro, e cannella fopra.
Dentici aroftiti con fapore d'agro dolce.

Frutti.

CArdoni mondi, feruiti con fale, & pepe.
Pera bergamotte con frondi di cedro fotto
Oliue dello Cilento guarnite di limoncello.
Finocchi mondi con fue frondi fotto, & aneuati
Amendole atorrate con oglio, & zuccaro,
Scatola di fufticelli, & amendole confetti.

Domenica 15. di Marzo.

Freddo.

PRuna damascene bollite con Vino, & zuccaro sopra.
Alici salate guarnite di limoncello, & pepe.
Gelatina d'anguille fresche, guarnite di limoncello.
Pizza bianca di ragosta, latte d'amendola, e zuccaro.
Testa d'ombrina salpimentata, guarnita di limonc. e pepe.
Insalata di fiori di boragine, & mescolanza.

Caldo.

ACetillo di tarantello, ripieno di passole, e pruna.
Menestra di tozze strascinate con pepe, e finocchio.
Triglie fritte guarnite di limoncello, e pepe.
Suppa di spinole con passole, pignoli, e pepe.
Bocconetti fritti, ripieni di gelo di cotogni.
Sponoli di mare arostiti con agro, e pepe sopra.
Menestra di fasolini con cepollette, e pepe sopra.
Luzzi arostiti con sapore d'agro dolce, sopra.

Frutti.

ZEppole di riso con sapore d'agro dolce sopra.
Carcioffale bollite, seruite con sale, e pepe.
Vua verdesca aneuata con frondi sotto.
Mele spinose con frondi di cedro sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.
Barattoli di crugnali siroppati guarniti con oro.

Lunedi 16. di Marzo.

Freddo.

BArattoli di limoncello piccolo siroppati.
Plattiglio d'anguille con limoncello, e pepe.
Pastone d'anguille fresche guarnito di cime di mortella.
Triglie in scapece, guarnite con limoncello.
Plattiglio di ventresca di tonno in pezzi fritta.
Insalata di cappari, & fiori di borragine.

Caldo.

POlpettone di sarde, tarantello, mollica, & herbette.
Menestra di borragine con passole dentro, e pepe.
Sarde di spedone fritte, guarnite con limoncello.
Teste di ragoste, ripiene di mollica, agresto, e pepe.
Suppa di polpitelli, ripiena di pruna, e pignoli.
Sarde fritte in seuiero con zuccaro, & cannella.
Fauetta con mosto cotto, & cipollette sopra.
Triglie arostite con sapore d'agro dolce.

Frutti.

STrufoli in monte con zuccaro di panetto.
Botarghe seruite con agro, & pepe.
Mela cerrate rosse con frondi di cedro sotto.
Acci mondi con aceto, sale, & pepe.
Scatola di pera, & pruna di Genoua.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.

Martedì 17. di Marzo.

Freddo.

Ricci di mare vn dentro l'altro del frutto ripieni.
Taccheglio di ragosta guarnito di limoncello, e pepe.
Pattone di ventresca di tonno con ouo sopra.
Mel'appie siroppate, guarnite con zuccaro.
Vna rosa con frond, sopra, e coperta di neue.
Insalata di lattuche, seruita con cipolletta.

Caldo.

Tomacelle di sarde, spetie, & mostaccioli.
Meneſtra di scarole asciutta con pepe, sopra.
Calamari fritti, guarniti di limoncello, e pepe.
Testa di cernia stufata con spognole, e sparagi.
Pasticcione all' Inglese ripieno di cose dolci.
Sponnoli arostiti con sapore agro dolce.
Meneſtra di gnocchetti con latte d'amendole sopra.
Zeppole scaldate, guarnite con zuccaro, e mele.

Frutti.

Cotogne verdi arostite seruite con sale, e pepe.
Carcioffale arostite con oglio, sale, e pepe.
Mela pera con frondi di finocchi sotto, anenate.
Oliue di Gaeta fritte con pepe, & aceto sopra.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, anenate.
Barattoli di lazzarole, guarnite con argento.

Mercordì 18. di Marzo.

Freddo.

Mito incannellato, guarnito di cetronata.
Capitone dessalzato con limoncello, & pepe.
Fellone ouato, guarnito dell' istesso, e pepe.
Lacerti salpimentati, guarniti di limone, e menta.
Pizza di persoca secche, cetronata, & cetronata.
Insalata di sparagi, guarnita con fiori.

Caldo.

Scorfanetti in teame con passolini, e pruna.
Meneſtra di broccoli con agro, e pepe sopra.
Secetelle fritte, guarnite di limoncello, e pepe.
Pastone d'ombrina con spognole, & tarantello.
Auglie arostite con sapore d'oglio, & aceto.
Meneſtra di lentecchie guarnita con fette di pane.
Catnumi arostiti con agro, & pepe sopra.
Capitone fresco arostito con sapore agro dolce.

Frutti.

Tartufali soffritti con agro, oglio, e pepe.
Cardoni mondi, seruiti con sale, e pepe.
Fichi lattarole secche dello Cilento.
Mela cannamele con frondi di cedro sotto.
Spogne di finocchi anenate con sue frondi sotto.
Scatola di pignolata, e pasta reale.

Citrangoli

Giouedi 19. di Marzo.

Freddo.

CItrangoli mondi con zuccaro di pannetto sopra.
Piattiglio d'arenghe ouate con limoncello.
Gelatina di Cernia, guarnita di cetronata.
Pastone di trotte, guarnito di fiori, & oro.
Scorfani salpimentati, guarniti di limoncello, e pepe.
Insalata di pastinache cotte con mostò cotto.

Caldo.

ANguille arostite, seruite con agro, & pepe.
Menestra di spinaci con passole, e mosto cotto.
Marmori fritti, guarniti con limone, e pepe.
Coppo di sarde, tarantello, & maccaroni.
Zeppole di cicinelli con zuccaro, e cannella sopra.
Lumache purgate fritte con salza verde.
Menestra di fongi di Genoua, ripiena con capitone.
Dentici arostiti con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

CArcioffale tennere, seruite con sale, & pepe.
Pera bergamotte con frondi di cedro sotto.
Pizza di cetronata guarnita dell'istessa.
Vua groia con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto.
Scatola tonda di moscardini, e pignoli confetti.

Venerdi 20 di Marzo.

Freddo.

PIgnoli mondi lauati con aqua rosa, e zuccaro.
Botarghe, guarnite di limoncello, & pepe.
Pizza bianca di ragosta guarnita di cetronata.
Luzzi salpimentati, guarniti di limone, & pepe.
Piattiglio di percoca secche bollite con zuccaro sopra.
Insalata di lupoli con pepe, mosto cotto, aceto, e sale.

Caldo.

CAnnolicchi aperti, seruiti con agro, e pepe sopra.
Menestra di torze con finocchio, sale, & pepe sopra.
Cicinelli fritti seruiti con agro, & pepe.
Pasticciotti di tartufali, spognole, e frutti di mare.
Cocozze di Genoua fritte, seruite con salsa verde.
Calamari ripieni stufati con agretto, e pepe.
Taralli alla Napolitana con aregano, oglio, e pepe.
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti

GAmbari di aqua dolce, seruiti con sale, & pepe.
Mela dieci con frondi di cedro sotto.
Oliue di Spagna guarnite con limoncello, & pepe.
Noci mollesi secche, e monde con frondi sotto.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.
Scatola di percopata, & pignolata di Genoua.

Anciouè

Sabbato 21. di Marzo.

Freddo.

ANcioue di Genoua, guarnite di limoncello.
Trotte salpimentate, guarnite di pepe, e limoncello.
Gelatina di cefali, guarnita di cotognata.
Vua bianca aneuata con frondi sotto.
Pastone di luzzi, guarnito con cime di cetro.
Insalata di biscotti, alici, oliue, e fiori di borragine.

Caldo.

POlpette di tonno, mollica, tarantello, e pepe.
Menestra di radici con pepe, & agro sopra.
Triglie fritte, guarnite con limoncello, e pepe.
Pizza di dattili, mel'appie, zuccaro, e cannella.
Suppa di tartufali con agro, & pepe sopra.
Menestra di fasolini con cipollette, & pepe.
Fresone alla Spagnola, ripieno di cose dolci.
Vope arostite con sapore agro dolce sopra.

Frutti.

CArdoni mondi seruiti con sale, & pepe.
Castagne arostite, seruite con sale, e pepe.
Mela pera con frondi di cetro sotto.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.
Granci di mare salpimentati, guarniti dell'istessi.
Scatola di pasta di Genoua di varij lauori.

Domenica 22. di Marzo.

Freddo.

PRuna damascene bollite con zuccaro sopra.
Pastone di sturione guarnito con cime di mortelle.
Ragoste sane bollite, monde con pepe sopra.
Trotte salpimentate, guarnite con limoncello, & pepe.
Seuiero di pastenache con zuccaro, & cannella.
Insalata di cauli fiori con pepe sopra.

Caldo.

ANtipasto di polpi moscarelli con fette di pane.
Menestra di finocchi seluaggioli in suppa.
Linguati fritti, guarniti con limoncello, e pepe.
Scorfani in teame, ripieni di pruna, e passole.
Saporetto di spognole con agro, pepe, e pignoli.
Meransto di triglie senza spine con zuccaro.
Pizze fritte sfogliate, guarnite con zuccaro sopra.
Triglie arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

CArcioffale bollite, seruite con sale, e pepe.
Mel'appie con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi monde, & aneuate.
Amendole ambrosine monde, & atorrate.
Vua tostola con frondi di finocchio sotto.
Barattoli di percopata, guarnita di fiori.

Lunedi 23. di Marzo.

Freddo.

BArattoli di tutto cetro dentro sottocoppe con fiori.
Tarantello siroppato guarnito di limoncello.
Spinola in bianco, guarnita di limoncello, e pepe.
Pastoue di trotte guarnito di fiori, & oro.
Guanti di pasta fritti con mele, zuccaro, e fiori.
Insalata di scarole bianche con capparini.

Caldo.

PAsticcione di calamari, fongi, e frutti di mare.
Meneftra di cicoria seluaggiola con pepe sopra.
Sarde fritte, guarnite con pepe, e limoncello.
Merluzzi in suppetta con sapore d'amendole, & agro.
Broccoli fritti con salza di mel'appie sopra.
Vermicelli con mollica, pepe, & amendole atorrate.
Calzonetti ripieni di cose dolci con zuccaro sopra.
Salpe arostite con sapore agro dolce.

Frutti.

SCafici salpimentati, guarniti dell'istesso.
Oliue bianche, guarnite di limoncello.
Pera bergamotte con frondi sotto, & aneuate.
Nocelle bianche arostite dentro la padella.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Canestra di castagnette, & cose di zuccaro.

Martedi 24. di Marzo.

Freddo.

NOci siroppate con suo gileppo in piatti di cristallo.
Plattiglio di ragoste con sue braccie, e pepe.
Testa di sturione salpimentata guarnita à chimere.
Seuiero di calamari con zuccaro, & cannella.
Casatelli di zuccaro, cocozza, e pasta d'amendole.
Insalata di sparagi cotti con pepe, e fiori sopra.

Caldo.

SCorfani in teame, ripieni con passole, & pignoli.
Meneftra di scarole con passole, & pruna.
Auglie fritte, guarnite di limoncello, e pepe.
Suppa di tartufali, cannolicchi, e tarantello.
Pizza di castagne bianche con salza di mostaccioli.
Sponnoli arostiti con sapore agro dolce.
Lagnelle seruite con salza verde sopra.
Cefali arostiti con sapore agro dolce.

Frutti.

PLattiglio di Botarghe con agro, & pepe.
Castagne arosto calde con sale, e pepe.
Pera buon christiane con frondi di cetro sotto.
Carcioffale bollite, seruite con aceto, sale, e pepe.
Spogne di finocchi aneuate con frondi sotto.
Torta Venetiana di pasta reale, e mel'appie.

Mercordi 25. di Marzo.

Freddo.

BArattoli di limoncelle piccole firoppate.
Plattiglio di arenghe ouate con limoncello, e pepe.
Pastone di capitone, guarnito di limone, e pepe.
Cernia salpimentata guarnita di limone, e pepe.
Vna groia aneuata con frondi di cedro sotto.
Insalata di fiori di borragine, e mescolanza.

Caldo.

POlpettone d'anguille, tartufali, & frutti di mare.
Menestra di broccoli bolliti con occhio di tonno.
Triglie fritte guarnite con limoncello, & pepe.
Linguati imboracciati alla Spagnola con cappari.
Zeppole di cicinelli, guarniti con zuccaro, e cannella.
Fongi di Genoua, guarniti con tarantello, e pepe.
Gongole aperte fritte con agro, & pepe.
Occhiate fresche arostite, seruite con agro.

Frutti.

CArcioffali fritti, seruiti con pepe, aceto, e sale.
Pizza di mela firopate con zuccaro di panetto.
Oliue d'Ascoli bianche, guarnite con limoncello.
Radici tennere seruite con sale, e pepe.
Passole catalogne monde con zuccaro sopra.
Scatola di confetti, & mezze amendole, e fosticelli.

Giouedi 26. di Marzo.

Freddo.

SCorze di cetro firoppate seruite sopra carte.
Plattiglio d'arenghe ouate con limoncello, e pepe.
Peperata di triglie fritte, guarnite di cetronata.
Pastone di cefali di mare guarnito di fiori.
Mel'appie firoppate, guarnite di zuccaro.
Insalata di biscottini, alici, oliue, e fiori.

Caldo.

ANtipasto di calamari ripieno di passolini.
Menestra di sparagi con cannolicchi, e pepe
Anguille fritte, guarnite di limoncello, & pepe.
Plattiglio di pastinache fritte con salza reale.
Pasticciotti ripieni di gelo di cotogni.
Suppa di spinole con passole, e pepe sopra.
Ceci rossi con herbette, aglio, e pepe.
Spinola arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

OLiue di Spagna con aceto, pepe, & limoncello.
Mela tramontane con frondi di finocchio sotto.
Granci d'acqua dolce bolliti, & mezi mondi.
Spogne di finocchi aneuate, con frondi sotto.
Vua tostola aneuata con frondi sotto.
Barattoli di lazzarole firoppate, in tazzette.

Venerdi 27. di Marzo.

Freddo.

AMito guarnito di pignoli, & zuccaro sopra.
Luzzi salpimentati, guarniti di limoncello lauorato.
Scatolette di cauiale lauate con oro dentro sotto coppe.
Pastone di trotte guarnito di fiori, & oro.
Plattiglio di sarache con limoncello, e pepe.
Insalata di lattuca inconocchiata con cipollette.

Caldo.

ACetillo di tarantello con mosto cotto, e pepe.
Menestra di piselli, carciofiale, & capitone.
Sarde di spedone fritte senza spine guarnite.
Pizza di sparagi, spognole, pere, e mostaccioli.
Testa di ragosta arostita, ripiena di suo sapore
Zeppole di riso à castagnette con zuccaro, e cannella.
Maccaroni di Puglia con salza verde sopra.
Ventresca di tonno arostita con sapore d'agro.

Frutti.

CArcioffale tennere seruite con sale, e pepe.
Fichi ottate secchi di Calabria.
Pera buon christiane con frondi sotto.
Tartufali arostiti mondi con sale, e pepe.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto.
Canestra di fongi, & fiori di zuccaro.

Sabbato 28. di Marzo.

Freddo.

PIgnoli in adobbo, con aqua di rose, e zuccaro.
Plattiglio di ragosta guarnito di pepe.
Botarghe guarnite di limoncello, pepe, & agro.
Cefali salpimentati guarniti di limoncello.
Seuiero di treglie, guarnite di cetronata.
Insalata di lupoli cotti con pepe, e mosto cotto.

Caldo.

CAnnolicchi arostiti con agro, e pepe sopra.
Menestra di senapi con agro, e pepe sopra.
Cicinelli fritti, guarniti con agro, & pepe.
Porcacchie fritte con salza verde sopra.
Suppa di polpitelli, guarnita con cannolicchi.
Pasticciotti di patelle, e taratufali siroppati.
Zeppole scaldate con zuccaro, e mele sopra.
Sarde arostite sopra li carboni.

Frutti.

CAstagne verdi arostite, seruite con sale, e pepe.
Acci mondi con aceto, pepe, & sale.
Oliue informate, guarnite di limoncello.
Mela pera con frondi di finocchio sotto.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto.
Scatola di pasta di Genoua di varij lauori.

DOMENICA 29. di MARZO di PASCHA.

Freddo.

OVa benedette monde, guarnite con fiori sopra.
Agnello Paschale arostito sbizzato con argento, & oro.
Filetto guarnito di moscardini, con limone.
Fiorita di capra, guarnita di zuccaro, e fiori.
Casatelli lauorati, guarniti di zuccaro, e cetronata.
Pastone di vitella lattante con salami dentro.

Caldo.

POllanche bollite con brodo concio, herbette, e pepe.
Crostata di natte, prouola, ossomastro, & presutto
Plattiglio di lattaroli, e bottoni indorati con fette di pane.
Pasticciotti ripieni di vitella, e cose siroppate.
Rauioli ignudi stufati con zuccaro, e cannella.
Piccioni domestici arostiti guarniti di pasta Todesca.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza spartiti con frondi sotto.
Carciofale monde, seruite con sale, aceto, e pepe.
Amendole nouelle monde con aqua aneuate.
Mela rosse con frondi sotto, e fiori sopra.
Bianco magnare, guarnito di cetronata, & oro.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Lunedi 30. di Marzo.

Freddo.

CEtrangole agre dolci monde coperte di zuccaro.
Presutto d'Abruzzo à fette guarnito di moscardini.
Pizza bianca di ricotta guarnita di zuccaro, e fiori.
Plattiglio di quaglie, guarnito con limoncello, e pepe.
Piccioni in adobbo, guarniti di capparini.
Nauette in pasticciotti, ripiene di bianco mangiare.

Caldo.

TEsta di vitella stufata, ripiena di passole, e pruna.
Menestra di faue nouelle con carcioffale, e salami.
Caponi bolliti, seruiti con salza verde.
Plattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane.
Pizza di semola, prouola, ricotta, e cetronata.
Faggiani arostiti, seruiti con salza reale.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cetro sotto.
Faue nouelle con frondi di finocchio sotto.
Pattetelle di tutto cetro guarnite di fiori.
Carcioffale fritte, seruite con aceto, pepe, e sale.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto.
Scatola di pasta di Genoua di varij lauori

Martedì 31. di Marzo.

Freddo.

NAtte lattanti guarnite con zuccaro sopra.
Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini.
Gallo d' India guarnito di fusticelli.
Plattiglio di quaglie, guarnito di limone, e pepe.
Pizza di ricotta, guarnita di fiori, & oro.
Vua groia con frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

ANtipasto di piedi di vitella stufato con spetie.
Menestra di piselli con carcioffale, pepe, e salami.
Vacca bollita, seruita con salza verde.
Plattiglio di piccioni con zuccaro, e cannella.
Riso stufato con cascio, & oua, e pepe sopra.
Filetto di Vitella arostito, guarnito di limone.

Frutti.

CAscio cauallo del Foio spartito con frondi sotto.
Carcioffale arostite, seruite con sale, aceto, e pepe.
Amendole monde seruite con aqua anenata
Oliue di Spagna con oglio, pepe, e limoncello.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto.
Scatola di fusticelli, citrilli, e confetti lisci.

MERCORDI 1. DI APRILE.

Freddo.

FRaole scelte, lauate con Greco, e zuccaro sopra.
Tarantello desalzato guarnito con limoncello lauorato.
Pizza di ricotta con zuccaro, e fiori sopra.
Tracine salpimentate, guarnite di limone, & pepe.
Ricci di mare ripieni l'vn l'altro del frutto.
Insalata di sparagi con fiori di boragine sopra.

Caldo.

OVa bollite con latte, stufate con prouola.
Menestra di talli di scarole con botiro.
Triglie, guarnite di limoncello, e pepe.
Pani ripieni di cose dolci, stufati con latte.
Frittata con fiori di sambuco, zuccaro, e cannella.
Lacerti arostiti con salmeriglio agro dolce.

Frutti.

PRouole moscie nette con frondi sotto.
Carcioffale arostite, seruite con oglio, & aceto.
Mela dolci nouelle con sue frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto.
Faue nouelle, seruite con sale, & pepe.
Scatola di copeta, guarnita con moscardini.

Giouedi 2. di Aprile.

Freddo.

Bianco incannellato guarnito con pignoli.
Verrinia guarnita di moscardini, e limoncello.
Pastone di vitella, guarnito di fiori, & oro.
Agnello Salpimentato, guarnito con limone.
Piattiglio di quaglie con limoncello, & pepe.
Vua rossa con frondi sotto, coperta di neue.

Caldo.

Torresno alla Spagnola di lattaroli, & bottoni.
Menestra di piselli guarnita di tutti salami.
Petto di vitella, seruito con salza verde.
Piattiglio di piccioni indorati con fette di pane.
Lasagne stufate con natte, zuccaro, e cannella.
Gallo d'India arostito, guarnito con frittigli sopra.

Frutti.

Cascio Parmeggiano netto con frondi sotto.
Pizza di cetronata con zuccaro, e fiori sopra.
Amendole monde con frondi sotto, & sopra.
Mel'appie scelte con frondi sotto aneuate.
Spogne di finocchi mondi con frondi sotto.
Scatola rotonda di pignoli, & amendole confetti.

Venerdi 3. di Aprile.

Freddo.

Mantechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & oro.
Triglie in scapece, guarnite di cappari, e pepe.
Piattiglio d'oua mesci guarnito di zuccaro.
Pastone di ventresca di tonno con fiori.
Tagliarelli di pasta Todesca con zuccaro sopra.
Scorfani salpimentati, guarniti di limone, e pepe

Caldo.

Oua da bere, seruite con ouere, & sale.
Broccoli spicati, seruiti con agro, oglio, e pepe.
Sarde di spedone, guarnite con limone.
Pasticciotti di neuole con zuccaro, e cannella.
Maccaroni di Puglia con prouola stufati.
Calamari ripieni delli stessi, & arostiti.

Frutti.

Marzolini aperti con frondi di cedro sotto.
Carcioffale bollite con aceto, & sale.
Canestrelletti alla Genouesa, guarniti di zuccaro.
Oliue di Gaeta seruite con oglio, aceto, e pepe.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.
Scatola di percopata, e cocozzata di Genoua.

Barattoli

Sabbato 4. di Aprile.

Freddo.

BArattoli di conserua di tutto cetto con fiori.
Ancioue di Genoua con aregano, oglio, & aceto.
Seuiero di calamari con zuccaro, & cannella.
Cernia in bianco, guarnita d'herbette, & pepe.
Dentici fritti con mosto cotto, e cappari sopra.
Insalata di fiori di borragine, e mescolanza.

Caldo.

TEsta di cernia stufata con cose agrette.
Spinaci con passole, pape, e mosto cotto.
Calamaretti fritti, seruiti con agro, e pape.
Pasticcione di pesce, carcioffali, e tartuffali.
Suppa di cannolicchi, patelle, & sponnoli.
Anguille arostite con frondi di lauro, e mollica.

Frutti.

MEl'appie scelte con frondi di cetro sotto.
Plattiglio di botarghe con agro, & pepe.
Vua groia con frondi sotto, & aneuata.
Faue nouelle monde seruite con sale, e pepe.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Tortanetti di pasta d'amendole con fiori.

Domenica 5. di Aprile.

Freddo.

CEtrangole agre dolci coperte di zuccaro.
Bianco mangiare, guarnito con zuccaro, & oro sopra.
Presutto stellato, guarnito di limone, & anefini.
Pastone di vitella, guarnito di fiori, & oro.
Capretto salpimentato guarnito con limone, e pepe.
Plattiglio di quaglie in adobbo con agro dolce.

Caldo.

TOresno di presutto, lattaroli, & pane sotto.
Menestra di faue nouelle con salami, & pepe.
Pollanche bollite, seruite con salza verde.
Plattiglio di natte, biscotti di zuccaro, e cannella.
Laganelle stufate con cascio cauallo, e prouola.
Caponi arostiti, seruiti con salza verde.

Frutti.

CAscio di Fiandra netto con frondi sotto.
Carcioffale bollite, seruite con aceto, & sale.
Mela tramontane con frondi sotto, & aneuate.
Amendole monde coperte di neue.
Spogne di finocchi con frondi sotto.
Scatola di pera, pruna, & torzi di lattuca.

Lunedi 6. di Aprile.

Freddo.

FRaule scelte lauate con Greco, e zuccaro sopra.
Verrinia siroppata, guarnita di cetronata.
Pizza di ricotta, guarnita d'oro, & fiori sopra.
Paponi salpimentati in cascia, guarniti d'oro.
Gigotto di lepre, guarnito di limone, & pepe.
Vua groia con frondi sopra, & coperta di neue.

Caldo.

PAne onto all'Abruzzese con presutto, e pepe.
Menestra di scarole con cascio, e boccolaro.
Vacca bollita, seruita con limoncello piccolo.
Cubiglietti ripieni di cose siroppate, e zuccaro.
Riso stufato con zuccaro, e cannella sopra.
Fietto di vitella lattante arostita guarnita.

Frutti.

CAscio Parmeggiano con frondi di cetro sotto.
Faue nouelle, seruite con sale, e pepe.
Sfogliatelle ripiene di bianco, & zuccaro.
Mela nouelle con frondi sotto, & anenate.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto.
Castagnette, & tortanetti di pasta d'amendole.

Martedi 7. di Aprile.

Freddo.

SCorze di cedro siroppate, guarnite con fiori.
Pastone di quaglie, tramezzato con presutto, e pepe.
Salciccione di Bologna bollito con Maluasia.
Ricotta di capra guarnita di zuccaro, & fiori.
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo.
Mela tramontane siroppate con zuccaro.

Caldo.

CRostata di prouola, presutto, oua, e zuccaro.
Piselli coperti con capone, & salami.
Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane.
Fonghi, e coccozza di Genoua con tutti salami.
Suppa di zizza di vacca lattante, e spetie.
Capretto arostito alla paesana ripieno.

Frutti.

CAscio di dioppito netto con frondi sotto.
Oliue di Spagna con oglio, aceto, & pepe.
Mela spinose con frondi sotto anneuate.
Pizza di cetronata guarnita dell'istesso.
Spogne di finocchi nette coperte di neue.
Vua groia con frondi sotto, & aneuata.

Rosata

Mercordi 8. di Aprile.

Freddo.

ROsata di rossi d'oua, zuccaro, latte, & aqua di fiori.
Plattiglio di ragosta, guarnito con limone, e pepe.
Pizza bianca, guarnita di rose, e zuccaro.
Tracene salpimentate, guarnite con limone.
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del lor frutto.
Pastone d'ombrina con tarantello, & spetie.

Caldo.

OVa da bere seruire con ouere, & sale.
Broccoli spicati con agro, & pepe.
Sarde fritte, guarnite con limoncello lauorato.
Pani ripieni di cose siroppate, e zuccaro.
Maccaroni di Puglia scaldati con mozzarelle.
Triglie arostite con merausto, oglio, & aceto.

Frutti.

CAscio Parmeggiano netto con frondi sotto.
Carcioffale arostite con oglio, sale, e pepe.
Gambari di mare bolliti, seruiti con sale.
Riccotta di capra, guarnita con fiori, & oro.
Spogne di finocchi nette, coperte di neue.
Fongi, e castagnette di pasta d'amendole.

Giouedi 9. di Aprile.

Freddo.

CApo di latte garnito con zuccaro sopra.
Filetto di porco guarnito di limoncello, & anisini.
Pastone di gallo d' India à modo di Aquila.
Plattiglio di zizza con limoncello, & pepe.
Gigotto di vitella, guarnito di limone lauorato.
Vua bianca con frondi sotto coperta di neue.

Caldo.

PAsticcione di vitella, piccioni, salami, e spetie.
Menestra di faue nouelle con salcicciõne, e cascio.
Spalle di capretto bollite, seruite con salza verde.
Plattiglio di lattaroli indorato con fette di pane.
Gnocchetti stufati con prouola, & cascio.
Pollastri arostiti ripieni di oliue, & passole.

Frutti.

CAscio cauallo di Sicilia con frondi sotto.
Carcioffale seruite con aceto, pepe, e sale.
Pere buon christiane con frondi sotto, aneuate.
Pastetelle di zuccaro, guarnite di fiori.
Mela tramontane con frondi di finocchi sotto.
Spogne di finocchi nette coperte di neue.

Ancione

Venerdi 10. *di Aprile.*

Freddo.

ANcioue di Genoua, feruite con aregano, oglio, & aceto.
Paftone di trotte con herbette, pignoli, e pepe.
Tartara di latte, zuccaro, oua, & aqua rofa.
Triglie in fcapece, guarnite di limone lauorato.
Vermicelli di ricotta, guarniti con zuccaro.
Scorfani falpimentati, guarniti di limoncello.

Caldo.

CAnolichi aperti con oglio, pepe, & agro.
Meneftre di fcarole con botiro, paffole, e fpetie.
Calamaretti fritti, guarniti con limoncelli, e pepe.
Fiadone di femola, oua, cafcio, & fpetie.
Neule inuolte con natte, & zuccaro.
Cermotte aroftite, guarnite di limone, e pepe.

Frutti.

PRouole vecchie nette con frondi fotto.
Mela nouelle, guarnite con rue frondi fotto.
Oliue d'Afcoli con limoncello, & oglio.
Caneftrellette alla Genouefe, guarnite di fiori.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Scatola di mofcardini, & anifi confitti.

Sabbato 11. *di Aprile.*

Freddo.

FRaule lauate con maluafia, e zuccaro fopra.
Moftaccioli Napolitani con tazzette di Greco.
Luzzi in bianco guarniti con limoncello, & pepe.
Paftone di ventrefca di touno con fpetie.
Piattiglio di ragofte, guarnite con limone.
Mela tramontane firoppate, guarnite con oro.

Caldo.

PAfticcione di capitone, carcioffale, e tarantello.
Foglie Napolitane ftrafcinate con fpetie.
Cefali fritti guarniti con limoncello, e pepe.
Suppa di fparagi, cannolicchi, e patelle reali.
Laganelle di monache, feruite con falza verde.
Dentici aroftiti con intingolo agro dolce.

Frutti.

CArcioffale nette, feruite con fale, & pepe.
Struffoli à corona guarniti d'oro, e fiori.
Piattiglio di botarghe con agro, e pepe.
Oliue d' Afcoli bianche, guarnite con limone.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Barattoli di cotognata, guarniti di rofe.

Domenica 12. di Aprile.

Freddo.

CEtrangole agre dolci monde con zuccaro sopra.
Sopressata di Nola, guarnita con moscardini, e limone.
Gigotto di lepre, guarnito con limoncello, e pepe.
Casatelli quarriati, guarniti di zuccaro.
Impanata di gallo d' India con fiori sopra.
Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue.

Caldo.

POlpettone di vitella, guarnito di rosso d'oua.
Menestra di finocchi seluaggioli con salami.
Caponi bolliti, seruiti con salza verde.
Plattiglio di piedi di vitella indorati.
Maccaroni scaldati stufati con brodo di capone.
Piccioni arostiti, guarniti di pasticciotti.

Frutti.

MArzolini spartiti con frondi di cetro sotto.
Carciofale seruite con pepe, & sale.
Stagiatelle di bianco con zuccaro di panetto sopra.
Faue nouelle monde con frondi sotto, aneuate.
Spogne di finocchi nette con frondi sotto, aneuate.
Scatola di pistacchi, amendole, & fusticelli.

Lunedi 13 di Aprile.

Freddo.

FRaole nette con zuccaro di panetto sopra.
Plattiglio di fianchetto di vitella ripieno.
Seuiero di coniglio, guarnito di pignoli.
Caponi in cassa saltimentati con pepe sopra.
Plattiglio di quaglie con limoncello, e pepe.
Bianco mangiare incannellato con zuccaro sopra.

Caldo.

TEsta di vitella stufata con sapore agretto.
Menestra di piselli, carciofale, & salami.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Impanata di zizza lattante con spetie dentro.
Millifanti stufati con brodo grasso.
Pollanche insaggianate, seruite con limone.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cetro sotto.
Carciofale arostite con sale, oglio, e pepe.
Mela tramontane con frondi di cetro sotto.
Oliue di Gaeta con oglio, aceto, & pepe.
Spogne di finocchi con frondi sotto anenate.
Barattoli di gelo di lazzaroli siroppate.

Man-

Martedi 14. di Aprile.

Freddo.

MAntechiglia lauorata à corona con oro sopra.
Verrinia siroppata, guarnita di zuccaro.
Pastone di vitella con rose, e fiori sopra,
Gelatina di caponetti, guarnita di pignoli.
Mela siroppate, guarnite d'argento.
Vua grota con frondi sotto, aneuata.

Caldo.

LIngua di vitella indorata con fette di pane.
Meneſtra di scarole con cascio, salami, e pepe.
Pasticciotti ripieni di cose siroppate.
Fongi di Genoua stufati con pollastri.
Suppa di piccioni siroppati con zuccaro.
Filetto di vitella arost to, guarnito con limone.

Frutti.

CAscio cauallo del Foio netto cō frondi sotto.
Faue nouelle nette, seruite con sale, e pepe.
Pizza di cetronata, guarnita di rose.
Carciofale monde, seruite con sale, e pepe.
Pera bergamotte con frondi sotto aneuate.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto.

Mercordi 15. di Aprile.

Freddo.

NAtte guarnite con zuccaro di panetto.
Ricci vn dentro l'altro, ripieni de' for frutti.
Triglie in fiuiero guarnite di cetronata.
Testa di sturione salpimentata, guarnita.
Pizza bianca di ricotta, guarnita di fiori.
Vua bianca con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

OVa fatte all'aqua con prouola sopra.
Meneſtra di scarole con cascio, e boccolaro.
Pastone di cefali con spetie, e salami.
Ventresca di tonno fritta con pepe sopra.
Frittata di sparagi con spetie sopra.
Sturione arostito pilotato con grasso di tarantello.

Frutti.

CAscio di Limosano netto con frondi sotto.
Frittiglie di pasta guarnite con mele, & fiori.
Faue nouelle, seruite con sale, e pepe.
Insalata di mescolanza, e fiori di boraggine.
Botarghe, e fongi di pasta d'amendole.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.

Giouedi 16. di Aprile.

Freddo.

GIoncata di vacca con zuccaro sopra.
Filetto di Gugliano, guarnito di moscardini.
Gigotto di coniglio, guarnito di limone lauorato.
Bianco mangiare in pezzi con cetronata.
Fresone à vento ripieno di cose siroppate.
Pastone di quaglie, guarnito di rose.

Caldo.

TEsta di vitella stufata con passole, e prune.
Menestra di scarole con cascio, e tutti salami.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Tortano, ripieno di lattaroli, & piccioni.
Riso stufato con brodo grasso, latte, e prouola.
Pernici imborracchiate, seruite con salza reale.

Frutti.

PRouole moscie nette, con frondi di cetro sotto.
Carciofale bollite, seruite con aceto, sale, e pepe.
Mela nouelle con frondi sotto, aneuate.
Fongi di pasta Todesca con zuccaro sopra.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Scatola di radiche, pruna, e pasta di Genoua.

Venerdi 17 di Aprile.

Freddo.

FRagole lauate con Greco, e zuccaro sopra.
Alici salate nette, guarnite con limoncello.
Impanata di capitone con tarantello, e pepe.
Fiorita di capra, guarnita di fiori, e zuccaro.
Piattiglio d'alici fresche, guarnito con spetie.
Ricci di mare, ripieni l'vn dentro l'altro.

Caldo.

PIzza d'oua, latte, aqua di fiori, e zuccaro.
Menestra di talli di lupoli con oglio, aceto, e pepe.
Triglie fritte, seruite con agro, & pepe.
Pasticciotti di neuole ripieni di zuccaro.
Lasagne stufate, con latte, zuccaro, e cannella.
Sarachi di porto arostiti, seruiti con agro dolce.

Frutti.

RAschi di Calabria netti con frondi sotto.
Faue nouelle monde, seruite con pepe, e sale.
Oliue d'Ascoli con oglio, aceto, e pepe.
Pastetelle di Monache guarnite di fiori.
Carciofale arostite con oglio, sale, e pepe.
Pere bergamotte con frondi sotto, aneuate.

Sabbato 18. di Aprile.

Freddo.

BArattoli di limoncelli piccoli firoppati.
Plattiglio di tarantello, guarnito di limone.
Ragofte fane, meze monde falpimentate.
Paftone d'anguille, guarnite di rofe.
Dentici in fcapece, con cappari, e fpetie.
Amito incannellato, guarnito di pignoli.

Caldo.

TEfta di fturione, coperta con broccoli.
Tefta di ragofta ripiena di fuo liquore.
Sarde fritte guarnite di limoncello, e pepe.
Coppo reale di farde, cetronata, e tartufali.
Linguati fritti, guarniti di limone, e pepe.
Triglie aroftite, feruite con agro dolce.

Frutti.

INfalata di fparagi, guarnita con fiori.
Sponnoli di mare aroftiti con oglio,& agro.
Pizza di cetronata, guarnita di rofe.
Oliue di Meffina, con oglio, aceto, e pepe.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.
Vua bianca con frondi fotto, e fopra.

Domenica 19. di Aprile.

Freddo.

CEtrangole agre dolci monde con zuccaro fopra.
Mortadelle di Ferrara bollite guarnite di limone.
Impanata di tortorelle con prefutto, e fpetie.
Plattiglio di petto di gallo d'India con pepe.
Bianco magnare incannellato con oro fopra.
Vua bianca con frondi fotto, & aneuata.

Caldo.

PIzza di fragole, natte, zuccaro, & offa maftre.
Piedi di vitella ftufati con cofe agrette, e pepe.
Meneftra di caoli fiori con pollanche.
Plattiglio di zizza indorata con fette di pane.
Gnocchetti ftufati con brodo, cafo, & oua.
Gallo d'India aroftito feruito con falza reale.

Frutti.

CAfcio cauallo di Sicilia con frondi fotto.
Mela cerate con frondi fotto, e fiori fopra.
Carciofale bollite feruite con aceto, fale, e pepe.
Carofelle di finocchi con frondi fotto aneuate.
Pizza di dattili barbarifchi con fiori fopra.
Scatola di pignolata, e pafta reale.

Fragole

Lunedi 20. di Aprile.

Freddo.

FRagole nette lauate con circlla, e zuccaro sopra.
Presutto vecchio della montagna.
Tagliarini di ricotta, guarniti di zuccaro,
Plattiglio di quaglie con aceto, limone, e pepe.
Torta d'oua, latte, zuccaro, & aquarosa.
Caponi salpimentati, guarniti di limone, e pepe.

Caldo.

TOrresno alla Spagnola di bottoni, e lattaroli.
Oglia alla Spagnola con pollami, salami, e spetie.
Gallo d' India senz'ossa ripieno di cose siroppate.
Tomacelle reali di fegato di vitella, e pepe.
Rauioli di prouola, ricotta, oua, e zuccaro.
Filetto di vitella arostito con spetie sopra.

Frutti.

CAscio di Fiandra netto con frondi sotto.
Amendole monde con frondi sotto, & aneuate.
Sfogliatelle piene di bianco magnarè con oro.
Mela Gaitanelle con frondi sotto coperte di neue.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto.
Scatola di copeta, guarnita di fusticelli.

Martedi 21. di Aprile.

Freddo.

MArtechiglia lauorata, guarnita con zuccaro, & oro.
Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini.
Fattone di coniglio, guarnito di rose, & oro.
Acetillo di piedi di vitella con limone, e pepe.
Pignoli in adobbo in aqua di fiori con zuccaro.
Plattiglio di piccioni in adobbo con agro dolce.

Caldo.

CRostata di presutto, e natte con zuccaro.
Menestra di piselli, carciofale, e varij salami.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Plattiglio di teste di capretti indorate.
Maccaroni di monache, stufati con prouola.
Capretti di latte arostiti guarniti con pasta Todesca.

Frutti.

MArzolino aperto netto con frondi sotto.
Faue nouelle monde, seruite con sale, e pepe.
Oliue di Calabria con oglio, aceto, & pepe.
Pizza di cetronata guarnita di rose, & oro.
Mela tramontane con frondi sotto aneuate.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.

Plattiglio

Mercordi 22. di Aprile.

Freddo.

PLattiglio di natte con cetronata trita, & zuccaro.
Tarantello desalzato, guarnito con limone.
Pizza bianca di ricotta, guarnita di rose.
Ombrina salpimentata, guarnita di limone.
Impanata di cernia con frutti di mare, & oro sopra.
Triglie in scapece con cappari, e spetie.

Caldo.

OVa da bere, seruite con ouere, & sale.
Menestra di faue nouelle con cascio, & oua.
Sarde senza spine fritte à modo di zeppole.
Pani ripieni di cose dolci, & zuccaro.
Rauioli reuestiti, stufati con zuccaro, e cannella.
Ventresca di tonno arostita con agro dolce.

Frutti.

CAscio di Castignano netto con frondi sotto.
Carciofale monde, seruite con aceto, sale, e pepe.
Amendole monde con frondi sotto, & aneuate.
Pastetelle di tutto cetro, guarnite di rose
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del lor frutto.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Giouedi 23. di Aprile.

Freddo.

FRagole lauate con Vino coperte di zuccaro.
Salciccciotti di Bologna, guarniti con limone.
Pastone di vitella a stella con oro sopra.
Caponi salpimentati, guarniti di limoncello.
Quaglie renouate con limoncello, aceto, e pepe.
Bianco mangiare, guarnito di zuccaro, & oro.

Caldo.

TEsta di vitella stufata con passole, e pruna.
Oglia alla Spagnola di carne, cascio, e salami.
Impanata all' Inglesa di cose siroppate.
Plattiglio di lattaroli, bottoni, & animelle.
Lasagne bollite con latte, stufate con prouola.
Pollastri arostiti, guarniti di pasta todesca.

Frutti.

PRouole fresche con frondi sotto, & sopra.
Mela nouelle con frondi sotto, aneuate.
Pizza di cetronata, guarnita di rose.
Cerase nouelle con frondi sotto, aneuate.
Carciofale bollite, seruite con aceto, sale, e pepe.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Gioncata

Venerdi 24. di Aprile.

Freddo.

GIoncata di vacca, seruita con zuccaro sopra.
Capitone desalzato, guarnito di limone, e pepe.
Impanata di trotte con passole, pignoli, e spetie.
Traccine salpimentate con aqua, aceto, e sale.
Casatelli di ricotta, guarniti d'oro, e rose.
Plattiglio di ragoste, con limone, e pepe.

Caldo.

OVa buttate all'aqua con prouola, e pepe sopra.
Pasticcioni di piselli, carcioffale, e frutti di mare.
Linguatti fritti coperti con salza di mostaccioli.
Brodetto alla Romana con zuccaro, e cannella.
Frittata con sparagi, prouola, oua, e spetie.
Luzzi arostiti con salmeriglio agro dolce.

Frutti.

CAscio cauallo di Polino con frondi sotto.
Amendole nouelle monde con aqua anenata.
Pasticciotti siroppati fritti con zuccaro sopra.
Carcioffale arostite con pepe, oglio, e sale,
Canestrelletti alla Genouesa con zuccaro sopra.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Sabbato 25. di Aprile.

Freddo.

FRagole lauate con Vino, coperte di neue.
Piattiglio di salmone disalzato con limone, e spetie.
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del frutto.
Sentiero di triglie, guarnito di pignoli, & oro.
Scorfani in bianco, guarniti con limone, e pepe.
Pasticciotti a nauetta, ripieni d'emito con oro.

Caldo.

CAnnolicchi aperti con agro, oglio, e pepe.
Suppetta di finocchi seluaggioli con tarantello.
Triglie fritte, guarnite con limoncello, & pepe.
Pizza sfogliata con farde, e cose siroppate.
Laganelle seruite con salsa verde sopra,
Ventresca di tonno arostita con sapore agro dolce.

Frutti.

SPonnoli di mare arostiti con oglio, & agro.
Insalata di caulifiori, & botarghe.
Carciofale fritte, seruite con sale, e pepe.
Castagnette e tortanetti di pasta d'amendole.
Corale nouelle aneuate in vasi di cristallo.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto.

Man-

Domenica 26. di Aprile.

Freddo.

MAnteciglia lauorata con oro, e zuccaro.
Filetto guarnito di limoncello, e moscardini.
Pastone di gallo d'India ad Aquila, guarnito d'oro.
Piccioni in adobbo guarniti di cappari.
Galline salpimentate, guarniti di rose, & oro.
Vua groia con frondi sotto, & aneuata.

Caldo.

GIgotto di vitella stufato con agro, e spetie.
Menestra di carciofale, piselli, presutto, e pepe.
Petto di vitella bollito, seruito con salza verde.
Tortano sfogliato, ripieno di cose siroppate.
Farro stufato, ripieno di cascio, & oua.
Tortorelle arostite, guarnite di limone.

Frutti.

CAscio di frate netto con frondi sotto, e sopra.
Faue nouelle monde, seruite con sale, e pepe.
Oliue di terra noua, seruite con oglio, & aceto.
Mela nouelle con frondi sotto, & aneuate.
Pizza di cotognata, percopata, e zuccaro.
Carofelle di finocchi con frutti sotto, aneuate.

Lunedi 27. di Aprile.

Freddo.

CEtrangole agre dolce monde siroppate con zuccaro.
Verrinia guarnita con limoncello, e moscardini.
Impanata di tortorelle stizzata d'oro.
Fianchetto di vitella, guarnito di limone, e pepe.
Platiglio di piedi di vitella in adobbo agro dolce.
Bianco mangiare in pezzi guarnito di zuccaro.

Caldo.

POlpettone di vitella lauorato con pignolini.
Broccoli spicati, coperti con pollanche, e salami.
Coppo di petto di piccioni, & cetronata.
Animelle, & bottoni indorati con zuccaro, e cannella.
Maccaroni scaldati, stufati con zuccaro, e cannella.
Filetto di vitella arostito, guarnito di limoncello.

Frutti.

CAscio cauallo à melone con frondi di cetro sotto.
Carciofale bollite, seruite con sale, pepe, & aceto.
Mela tramontane, con frondi sotto, & sopra.
Pastetelle à vento ripiene, con fiori sopra.
Cerase con frondi sopra, e coperte di neue.
Pogne di finocchi monde con frondi sotto.

Martedi 28 di Aprile.

Freddo.

FRagole lauate con Vino, & zuccaro sopra,
Sopressata guarnita di limoncello lauorato.
Pasticcione di quaglie, guarnito con argento.
Ricotta di capra, guarnita con zuccaro, e fiori.
Seuiero di lepre, guarnito di pignoli, & oro.
Pizza di limoncelle piccole siroppate.

Caldo.

PAne onto all'Abruzzese con presutto, e spetie.
Oglia alla Spagnola con pollami, caso, & salami.
Capretto stufato con salza d'vua, e zuccaro.
Zizza indorata con zuccaro, e cannella sopra.
Fonghi, e cocozza di Genoua, stufati con salami.
Faggiani imborracciati, seruiti con salza reale.

Frutti.

CAascio di Fiandra netto con frondi di cetro sotto.
Cerase con frondi sotto, & coperte di neue.
Faue nouelle nette, seruite con sale, e pepe.
Pizza di cetronata, guarnita di rose.
Amendole monde con frondi sotto, aneuate.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.

Mercordi 29 di Aprile.

Freddo.

CApo di latte, lauorato con zuccaro. & oro.
Plattiglio di ragosta, guarnito con limone, e pepe.
Casatelli di ricotta, guarniti di zuccaro, e rose.
Cefali in bianco guarniti con limone, e pepe.
Pastone d'ombrine con tarantello, e salami.
Linguati in adobbo con mosto cotto, e cappari.

Caldo.

POpiello d'vua, latte, zuccaro, & aqua di fiori.
Broccoli guarniti con capitone, e tarantello.
Sarde di sperone in carte con agro, & pepe.
Neuole in pasticciotti, ripiene di zuccaro.
Maccaroni di Cagliari stufati con prouola.
Sarachi di porto arostiti con salmeriglio agretto.

Frutti

CAscio Parmeggiano con frondi di cetro sotto.
Carciofale arostite con sale, oglio, e pepe.
Castagnette di mare ripiene l'vn dentro l'altro.
Pasticciotti à sconciglio ripieni di lazzarole.
Mela rosse con frondi sotto, coperte di neue.
Carofelli di finocchi con frondi sotto, e sopra.

Cetran-

Giouedi 30. di Aprile.

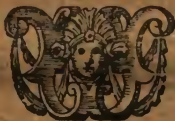
Freddo.

CEtrangole agre dolci con zuccaro di panetto sopra.
Filetto di porco, guarnito con limoncello, e moscardini.
Pastone di quaglie intramezzato con salami.
Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue.
Galline salpimentate guarnite di limoncello, & pepe.
Bianco magnare à pezzotti, guarnito di zuccaro, & oro.

Caldo.

TOmacelle di fegato di vitella, seruite con agro.
Menestra di scarola con cascio, & verrinia.
Spalle di capretto bollite seruite con salza verde.
Plattiglio di piedi di vitella indorati con fette di pane.
Menestra di pane grattato ripiena con cascio, & oua.
Piccioni casalini arostiti ripieni con pazzolini.

Frutti.

MArzolini aperti con frondi di cetro sotto.
Carciofale bollite, seruite con aceto, pepe, e sale.
Frittaglie ripiene di bianco, zuccaro, e cetronata.
Cerase rosse con frondi sotto, e coperte di neue.
Spogne di finocchi monde, con sue frondi sotto.
Scatola di pera, pruna, & pasta di Genoua.

Capitolo quarto di tutte le Domeniche dell'Anno.

SIGNORI

OLtre à le giornate di tutto l'anno, à le quali hò ſegnalato li piatti che di ordinario ſi poſſono fare; hò anco voluto notare li piatti che ſi potriano dare in tutte le 52. Domeniche che ſi contengono nell'anno, e queſti poſſono darſi in conuiti di parenti, & amici: che per ciò non metto coſe affettate, & à la grande, ma più preſto per perſone domeſtiche: Qui metto nel primo meſſo. dodici piatti di credenza: nel 2. meſſo altri dodici caldi di cocina: e nel 3. meſſo ſimilmente, altri dodici di frutti: Et ogni coſa conforme à le ſtaggioni: E le ho poſte triuiali, acciò ſi poſſano fare in ogni luogo, e paeſe; e da ciaſcheduno che li vorrà fare; & anco perche poſſano ritrouarſe tutte le coſe biſognano per fare detti piatti. Potranno di più ſeruire in occaſioni di nozze, per quelli che non vorranno fare ſpeſe eſſorbitanti, come ſogliono li Prencipi: & à queſto fine hò poſto diferenti, e varij paſti nel principio, mezzo, e fine di tutto queſto mio diſcorſo, E ſe bene per mio diletto mi è piacciuto ſcriuerli, tuttauia ogn'vno potrà regolarſi come ſarà ſuo guſto, ſendo certo che tutte le perſone deueno ben ſapere quello richiedono le forze loro, e li ſtà bene. Le cinquanta doi Domeniche ſi potranno vedere breuemente qui appreſſo.

MAGGIO DOMENICA PRIMA.

FRaole lauate con Greco, seruite con zuccaro di panetto.
Natte guarnite con cedronata trita, e zuccaro.
Presutto stellato guarnito di moscardini, e limoncello.
Pastone di vitella a stella guarnito d'oro, e fiori.
Gallo d'India armato alla Portoghese, guarnito di limone.
Pizza bianca di ricotta guarnita d'oro, zuccaro, e fiori.
Caponi salpimentati guarniti di limoncello, e pepe.
Buglio di pasta fritta guarnito di neuole, e gelo.
Pastone di gallotti d' India alla Reale guarnito d'oro.
Seuiero di tortorelle guarnito di cedronata, e cannella.
Pasticciotti à sconciglio ripieni d'amendole firoppate.
Bianco magnare guarnito di cocozzata, zuccaro, & oro.

Primo Messo caldo.

TOrresno alla Spagnola d'animelle, lattaroli, e fegatelli.
Menestra di piselli, carciofale, caponi, e salami.
Teste di capretto indorate con fette di pane lauorate.
Crostata di natte, zuccaro, osse mastra, musco, e aqua rosa.
Zuppa di pollanche ripiene di cascio, & oua stufata con prouola.
Filetto di vitella arostito guarnito di pasta d'alcorso.

Secondo messo caldo.

PAsticcione di lattaroli, presutto, quaglie, bianco, e spetie.
Fongi di Gonoua stufati con pollami, salami, e cascio.
Piccioni disossati ripieni di cose firoppate guarniti.
Capretto alla Todesca stufato con lardelli di presutto, e spetie.
Maccaroni scaldati stufati con parmegiano, e prouola.
Gallo d' India arostito seruito con salza reale.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza spartiti con frondi di cedro sotto.
Carciofale bollite seruite con sale, aceto, e pepe.
Frittiglie di pasta ripiene di bianco, e cose firoppate.
Mela nouelle con sue frondette, e coperte di neue.
Prouola di Sessa frescha con frondi di cedro sotto.
Pizza di cedronata guarnita di fiori, & oro con zuccaro sopra.
Cerase gentile con frondi sotto, e coperte di neue.
Amendole ambrosine verdi monde con aqua aneuate.
Vua bianca netta con frondi sotto, & aneuata.
Pastetelle di zuccaro guarnite di rose, e zuccaro.
Spogne di finocchio monde con sue fronde sotto aneuate.
Scatola quadra di pasta di Genoua di varij lauori,

Plattigli

DOMENICA Seconda.

PLattiglio di cerrangole in monte firoppate con zuccaro.
Mantechiglia lauorata guarnita con zuccaro di panetto.
Soprefſata di Nola guarnita con limoncello, & anaſi confetti.
Paſticcione in monte violato guarnito con paſta trita, & oro.
Ricotte veraci guarnite con zuccaro, oro, e fiori ſopra.
Paſtone di capretto à modo di grifone guarnito d'argento.
Verrinia firoppata guarnita di cedronata, e moſcardini.
Gelatina di piedi di vitella di colore geneſtrato.
Paſtone di quaglie con ſalami guarnito di roſe, & oro.
Teſte di capretto in adobbo guarnito di cappari, e limone.
Galline ſalpimentate guarnite di limone lauorato, e pepe.
Pizza bianca quartiata di quattro colori, guarnita di roſe.

Primo meſſo caldo.

IMpanata di vitella tramezzata con preſutto, e ſpetie.
Mineſtra di caoli fiori guarnita con gallina, e pettorina.
Pizza di fraole, natte, medolla, manteca, e zuccaro.
Teſta di vitella ſtufata ripiena di coſe firoppate, e ſpetie.
Zuppa di biſcotti di Spagna, con ſpalle di capretto ſtufata.
Pollaſtri aroſtiti con ſuoi lardelli, e mollica di pane.

Secondo meſſo caldo.

ZIzza di vacca indorata con fette di pane à corona.
Tortano alla mazzara quadro sfogliato, e firoppato.
Piattiglio d'eſtremità di polli con mezzo pane onto ſotto.
Laſagne bollite con latte ſtufate con prouole, e marzolino.
Capponi aroſtiti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.
Paſticciotti in boccone ripieni di gelo di cotogni, e di zuccaro.

Frutti.

CAſcio Parmeggiano in pezzi netto con frondi di cedro ſotto.
Carciofale fritte con manteca ſeruite con ſale, aceto, e pepe.
Oliue di Spagna guarnite con limoncello, oglio, e pepe ſopra.
Pizza di bocca di Dama guarnita con garofali, e zuccaro.
Spugne di finocchi monde con frondi ſotto coperte di neue.
Caſcio cauallo di Pollino netto ſpartito con frondi ſotto.
Amendole monde ſeruite con ſue ſcorze, & aneuate.
Ceraſe toſtole con frondi ſotto, coperte di neue.
Mela Gaitanelle con ſue frondi ſotto, & aneuate.
Bianco magnare in pezzi guarnito di pignoli, e cedronata.
Pizza di lazzarole firoppate guarnite di garofali, & oro.
Caneſtra di cortanetti, e caſtagnette di zuccaro con fiori.

Celſe

DOMENICA Terza.

CElse bianche scelte seruite con aqua aneuata.
Capo di latte doppio seruito con zuccaro sopra.
Lingua di bufalo bollita con vino guarnita con limone.
Pastone di capon fatto à modo d'aquila guarnito d'oro.
Tagliarini di ricotta guarniti di zuccaro, & aqua rosa.
Filetto di porco salato guarnito di limone, e moscardini.
Frisone alla Spagnola ripieno di cose siroppate.
Insalata di caoli fiori guarniti d'oliue monde, e cappari.
Pastone di vitella alla reale guarnito di cime di mortella.
Piatiglio di capretto siroppato con zuccaro, e cannella sopra.
Acetillo di piedi di castrato guarnito di limone, e pepe.
Catatelli di bianco zuccaro, oua, guarniti di fiori.

Primo messo caldo.

BRagiole di vitella Romana tramezzate di quaglie, e presutto.
Pasticione all' Inglese ritrato ripieno di piccioni, e carciofale.
Oglia alla Spagnola con gallina, medolla, & tutti salami.
Torta alla Lombarda d'oua, prouole, e bieta.
Polpettone à modo di Sirena guarnito di rossi d'oua.
Pollanche infasanate seruite con salza reale.

Secondo messo caldo.

PLattiglio di lattarcli indorati con fette di pane, e zuccaro.
Gigotto di vitella guarnito di fegatelli, quaglie, & animelle.
Pasticciotti di natte, e fraole, medolla, oua, e zuccaro.
Zuppa di sparagi guarnita con caponi stufata.
Maccaroni di paglia con prouola, mantica, e cascio.
Filetto di vitella arostito guarnito di limoncello.

Frutti.

PEzze di cascio di Cerrito spartite nette con frondi sotto.
Faue nouelle nette seruite con sale, pepe & aneuate.
Pizza di Candia siroppata con tutte cose siroppate.
Carciofale fritte seruite con sale, aceto, e pepe sopra.
Amendole monde seruite con aqua aneuata.
Mozzarelle fresche d'Auersa seruite con frondi sotto.
Spogne di finocchi nette con sue frondi, & aneuate
Cerase rosse di Sorrento con frondi sotto, & aneuate.
Mela Giuranelle con sue frondi, coperte di neue.
Oliue di Campagna bianche seruite con oglio, & aceto.
Canestra di pignolata, cocozzata, cedronata, con fiori.
Scatola di moscardini, cetrilli, & mezze amendole.

Cetran-

DOMENICA *Quarta.*

Cetrangole agre dolci firoppate con zuccaro fino.
Fraole fcelte lauate con Greco, feruite con zuccaro.
Mantichiglia con natte lauorata à corona, e ftatua fopra.
Paftone di capretto à leone guarnito di garofali, & oro.
Prefutto d'Apruzzo à vela guarnito di rofmarino.
Sfogliatelle di bianco guarnite di rofe, e zuccaro fopra.
Caponi falpimentati guarniti di limone, cedronata, e pepe.
Pruna bianche con frondi fotto, e couerte di neue.
Paftone di vitella à modo di teftugine guarnito d'oro, e fiori.
Zizza bollita à fette, firoppata, guarnita con mofcardini.
Tortiglione sfogliato à modo di ferpente di cofe firoppate.
Barattoli di limoncelle piccole firoppate con fue frondette.

Primo meſſo caldo.

Croftata di prefutto sfilato, prouole, oua, e cedronata.
Meneftra di faue nouelle con petto di vitella, e pettorina
Plattiglio di piccioni indorati con fette di pane fotto.
Zuppa di Fianchetto di vitella guarnito di lattaroli.
Cubiglietti ripieni di fraole, cedronata, e zuccaro.
Vitella aroftita guarnita con pafta di alcorfo.

Secondo meſſo caldo.

Tomacelle di fegato di vitella fritte con zuccaro, e cannella.
Tefte di vitella ftufate ripiene con paffole, e pignoli.
Paftone all' Inglefe ripieno di vitella, e piccioni.
Gnocchetti ftufati con prouola, parmeggiano, e brodo graffo.
Pani ripieni di natte, oua, e cetronata, ftufati con latte.
Fafani imborracciati feruiti con falza di Pao fopra.

Frutti.

Cafcio di Maiorca netto con frondi di cedro fotto.
Carc ofale aroftite feruite con aceto, pepe, e fale.
Pera mofcarelle fcelte con fue frondi coperte di neue.
Grifomole fcelte con frondi fotto, e coperte di neue.
Caneftrellette alla genouefe guarnite di citrilli, e mofcardini.
Amendole con fue fcorzo fpartite con frondi fotto.
Cafci caualli d'Apruzzo frefchi con frondi fotto.
Cerafe toftole fcelte con frondi fotto, e coperte di neue.
Infalata d'afparagi guarniti con fiori di borragine fopra.
Spogne di finocchio monde con fue frondi aneuate.
Caneftra di fonghi finti di zuccaro guarniti di garofali.
Scatola quadra di pera, pruna, e percopata di Genoua.

Gioncata

GIVGNO DOMENICA PRIMA.

GIoncata di vacca fresca seruita con zuccaro sopra.
Fichi mondi con frondi sotto, e coperti di neue.
Sopressata di Nola seruita à fette guarnita con limoncello.
Pastone di paparello guarnito con garofali, & oro sopra.
Pruna bianche con frondi sotto, e coperte di neue.
Fianchetto di vitella ripieno con cascio, oua, guarnito di limone.
Gallo d' India à sei ale guarnito con garofali, e fusticelli.
Visciole scelte con frondi sotto coperte di neue.
Pastone di vitella in Croce di Malta guarnito con argento.
Insalata alla reale con la statua di Gioue in mezzo.
Pizza bianca di ricotta, oua, zuccaro, & acqua di fiori.
Bianco magnare guarnito di cedronata, oro, e zuccaro.

Primo messo caldo.

FRacasca di fegatelli, ventricelli, presutto, e panelli sotto.
Menestra di cocozze ripiena di vitella, oua, e spetie.
Caponi bolliti guarniti con petrosino, pepe, e limoncello.
Pizza d'animelle, cotognata, medolla, oua, e zuccaro.
Paparelli stufati con pruna, pignoli, spetie, & agresta.
Piccioni arostiti, guarniti con limoncello piccolo, e pepe.

Secondo messo caldo.

PAsticcione di vitella, piccioni, ossa mastro, e presutto.
Piede di vitella indorati con fette di pane, e zuccaro.
Pizza di fraole, natte, cedronata, zuccaro, ossamastre, oua.
Gigotto di vitella in monte guarnito con l'istesso, e limone.
Strangola preti stufati, con prouole, zuccaro, e cannella.
Gallotti d' India arostiti seruiti con salza reale.

Frutti.

MArzolini spartiti con frondi di cedro sotto.
Mela nouelle con frondi sotto coperte di neue.
Pizza di bocca di Dama guarnita di rose, e zuccaro.
Pera moscarelle con frondi sotto, coperte di neue.
Prouole di Sessa moscie nette spartite con frondi sotto.
Nocelle rosse monde frondi sopra, con aqua aneuata.
Cerase rosse di Santo Arpino con frondi sotto aneuate.
Spogne di finocchio monde con sue frondi aneuate.
Poma di Marano scelte con frondi sotto aneuate.
Grisomoli alessandrini scelti con frondi, e coperti di neue.
Pastetelle di cedronata guarnite di garofali, e zuccaro.
Sottotazza di pasta di Genoua di varij lauori.

DOMENICA Seconda.

Bianco mangiare in pezzi guarnito di zuccaro, & oro.
Celsi rossi scelti con frondi sotto, e palicchi sopra.
Verrinia siruppata guarnita di moscardini, & oua.
Pastone di vitella à mezza luna guarnite con ramaglietti.
Visciole scelte con frondi sotto, e coperte di neue.
Peperata di piccioni di torre guarnita di limoncello lauorato.
Piattigho di pignoli in adobbo con aqua rosa, e zuccaro.
Pruna bianche scelte con frondi sotto, coperte di neue.
Pastone di gallo d' India alla reale guarnito di fiori, & oro.
Presutto à vela guarnito di rosamarino, garofali, e cannella.
Pizza di pera siroppata guarnita di fiori, e zuccaro sopra.
Tagliarini di ricotta passati, seruiti con zuccaro, & aquarosa.

Primo messo caldo.

Lingue di vitella indorate cō fette di pane guar. di salciccione.
Menestra di carciofele pera, galline, salame, e cascio vecchio.
Tortiglione di vitella guarnito d'oua, cedronata, e pignoli.
Pollanche stufate con sapore di visciole, e mostaccioli.
Fonghi, e cocozze di Genoa stufati con pollastri, e salami.
Filetto di vitella arostito guarnito con limoncello.

Secondo messo caldo.

Anatre stufate ripiene con pera, passoli, pruna, e brodo grasso.
Pasticcione di piccioni carciofali, presutto, bianco, & oua.
Ceruelli di vitella indorati con lattaroli, e fette di pane.
Piattiglio del Conte di natte, cedronata, e biscotti di Spagna.
Pontalicchi di Barbaria stufati con prouola, e brodo grasso.
Paparelli arostiti ripieni alla paesana, d'oliue, e passoli.

Frutti.

Cascio di Cerciello in pezze nette spartite con frondi sotto.
Carciofale bollite, seruite con aceto, pepe, e sale.
Pera moscarelle con sue frondi gionte, & aneuate.
Oliue verdi di Terranoua guarnite con limoncello, & aceto.
Grisomole di Melito scelte, coperte di neue con frondi sotto.
Cascio cauallo di Basilicata netto spartito con frondi sotto.
Cerase tostole con frondi sotto dell'istesse, & aneuate.
Frittiglie ripiene di bianco guarnite di fiori, e zuccaro.
Pizza d'Angioli guarnita di pasta di Genoa, e fiori sopra.
Amendole monde seruite sopra frondi, & aneuate.
Casatelli di zuccaro guarniti di ramaglietti, e fiori sopra.
Scatole quadre di moscardini, cetrilli, e confetti ricci.

Fichi

DOMENICA Terza.

FIchi gentili mondi con frondi sotto, & sopra ancuati.
Filetto di Giugliano guarnito di limoncello, e moscardini.
Pastone di vitella à stella guarnito di mortelle, & oro.
Pruna scaldate con frondi sotto, e sopra coperte di neue.
Seuiero di piccioni guarnito di zuccaro, e cannella sopra.
Piattiglio di zizza di vacca lattante con anasi confetti.
Celsi rossi scelti con frondi sotto, e coperti di neue.
Caponi salpimentati guarniti di limoncello, lauorato.
Pastone di gallo d' India à modo di fenice, con oro.
Calzonetti di pera siroppati guarniti di canestrellette.
Pizza bianca ritratta di ricotta guarnita di garofali.
Bianco maugiare genestrato guarnito d'oro, e fiori.

Primo messo caldo.

CRostata sfogliata Napolitana d'oua, prouole, e presutto.
Brocoli spicati coperti di galline, boccolaro e sopreffata.
Piattiglio di piccioni siroppati ripieni, guarniti d'oua mesci.
Piedi di vitella indorati con fette di pane à corona.
Pasticciotti di fraole, natte, oua, cedronata, e zuccaro.
Pollastri arostiti guarniti di limoncello lauorato, e pepe.

Secondo messo caldo.

CRema di rognonata battuta cõ mezzi pani stufati, cõ zuccaro
Tortani sfogliati ripieni d oua, cedronata, e cose siroppate.
Pollanche in gratticiata stufate con sapore d'agro, e zuccaro.
Fonghi di Genoua guarniti di salami, migliarini, & tordi.
Zuppa di sparagi guarnita con lattaroli, animelle, e pepe.
Cascio parmeggiano grattato con mozzarella stufata, e pepe.

Freddo.

CAscio di Fiandra netto con frondi di cedro sotto.
Carciofale di Procita seruite con aceto, sale, e pepe.
Pera moscarelle scelte con sue frondi sotto aneuate.
Mozzarelle di Capua fresche con frondi sotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi aneuate.
Poma di Marigliano con frondi sotto aneuate.
Grisomole alessandrine di Capo di monte scelte.
Oliue di Spagna verdi guarnite d'oro, e ramaglietti.
Pizze di cedronata guarnita d'oro, e moscardini.
Nocelle monde sopra frondi seruite con aqua fredda.
Pastetelle doppie di cedronata guarnita di garofali, & oro.
Scattola quadra di radiche, pera, e pruna d Genoua.

DOMENICA Quarta.

CEtrangoli mondi in monte con zuccaro ſopra.
Mantichiglia lauorata, con vna ſtatua in mezzo d'oro,
Fichi di San Pietro con frondi ſotto, e coperti di neue.
Salciccione di Bologna guarnito con limone, e moſcardini.
V ſciole ſcelte aneuate con rifreſcatore di criſtallo.
Gelatina di teſta di vitella di colore geneſtrato.
Celſi roſſi ſcelti aneuati con ſtecchetti di ſopra.
Barattoli di limoncel e piccole guarniti di fiori, & oro.
Gallo d'Ind a armato alla Pollacca guarnito di fuſticelli.
Paſtone di leprotti guarniti di mortelle, fiori, & oro.
[illegible] di vitella ripieno guarnito di limone.
Paſtone di capone à modo d'Aquila guarnito d'argento.

Primo meſſo caldo.

FRacaſſera di fegatelli, ventricelli, preſutto, e pepe ſopra.
Meneſtra di ſparagi con ſalami, caponi guarniti di bottoni.
Torte di cocozze, oua, paſta reale, e zuccaro ſopra.
Lattaroli, & animelle indorate, con fette di pane ſotto:
Paſticcioni alla Franzeſe di vitella, piccioni, e carcioſali.
Pauonotti infaſcianati ſeruiti con ſalza reale.

Secondo meſſo caldo.

IMpanata di vitella lattante con ſalami, e ſpetie ſopra.
Zoppa di viſciole ſenza oſſa guarnita di cedronata.
Torreſno di capretto guarnito d'oua, ricotta, e preſutto d'Apruzzo
Rauioli di prouole, ricotta, con zuccaro, e cannella.
Pizza di natte, oſſa maſtre, roſſi d'oua, paſta reale.
Vitella di Sorrento aroſtita guarnita con frittigli.

Frutti.

CAſcio cauallo del Foio ſpartito con frondi ſotto.
Carcioſale tenere ſeruite, con ſale, pepe, & aceto.
Ceraſe roſſe ſcelte con frondi ſotto, aneuate.
Oliue di Gaieta guarnite con limoncello piccolo.
Finocchi ſpicati mondi, aneuati con frondi ſotto.
Paſte in frittiglie di bianco guarniti di fiori, e zuccaro.
Pera moſcarelle ſcelte con frondi ſotto aneuate.
Caſcio d'Arimini netto ſpartito con frondi di cedro.
Griſomole ſcelte con frondi ſotto, coperte di neue.
Nocelle monde aneuate con frondi ſotto, e ſopra.
Pizze di cedronata guarnite di garofali, & oro ſopra,
Scatole di fonghi, e caſtagnette di zuccaro, e fiori.

DOMENICA Quinta.

Bianco magnare guarnito di cedronata, e zuccaro.
Fichi gentili mezzi mondi, con frondi sotto aneuati.
Lingue di bufala bollite guarnite di limoncello.
Pasticcione di vitella in monte violato con pollastri.
Melone di pane tagliato netto, coperto di neue.
Pizza bianca di prouole, zuccaro, oua, & aqua di fiori.
Pruna di Santo Giouanni scelte con frondi sotto.
Verrinia siroppata guarnita con cedronata, e moscardini.
Insalata di monache lauorata con statue di cedro,
Pastone di zizze di vacca guarnite con oro sopra,
Visciole scelte aneuate con frondi sotto, e sopra.
Vermicelli di ricotta guarniti con zuccaro, & aqua rosa.

Primo messo caldo.

COstrate d'animelle di capretto, prouole, e cedronata.
Menestra di cocozze ripiene di vitella, cascio, & oua.
Caponi bolliti seruiti con salza verde di finocchio.
Torte di vitella stufate, ripiene di cose siroppate.
Plattiglio di lattaroli indorati guarniti d'oua mesci.
Fasanetti arostiti seruiti con salza reale bastarda.

Secondo messo caldo.

BRodo lardiero di quaglie, carciofale, e mostaccioli.
Pasticciotti di visciole, zuccaro, oua, & ossa mastre.
Teste di capretto indorate, guarnite con biscotti alla reale.
Sfogliatelle ripiene di bianco mangiare con zuccaro.
Lasagne di monache stufate con Parmeggiano, e natte.
Galli d' India arostiti ripieni d'oliue, passoli, e pepe.

Frutti.

PRouole di Sessa monde con frondi di cedro sotto.
Pera giacciole aneuate con frondi sotto, e sopra.
Pizza di pere, e cedronata guarnite di fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto, aneuate.
Poma bianche della Costa di Posilipo con frondi sotto.
Raschi di Calabria netti, con frondi di cedro sotto.
Amendole monde fresche con frondi sotto, aneuate.
Carciofole bollite seruite con aceto, pepe, e sale.
Albergie alessandrine scelte con frondi sotto aneuate.
Mela nouelle dolci con frondi sotto aneuate.
Canestra di tortanetti, e stellette di zuccaro con fiori.
Scatole quadre di pera, e pruna di Genoua.

Cetran-

LVGLIO DOMENICA PRIMA.

CEtrangole monde firoppate con zuccaro di panetto.
Giuncata di vaccha fresca con zuccaro sopra grattato,
Barattoli di citrelli firoppati guarniti di garofali.
Fichi colombri mondi con frondi sotto aneuati.
Presutto à vela guarnito di garofali, e cannella.
Pastone di gallo d' India guarnito di mortella, & oro.
Gattò di coniglio guarnito di limone lauorato, e pepe.
Melone rosso di pane con frondi sotto aneuato.
Sopressata di Nola guarnita con limoncello, e moscardini.
Visciole aneuate dentro rinfrescatore di cristallo.
Pastone di capretto à modo di Leonpardo guarnito con oro.
Pruna calipecoro con frondi sotto, e sopra aneuate.

Primo messo caldo.

IMpanãta di pollanchette con presutto, e spetie.
Menestra di piselli carciofale, e tutti salami.
Capretto bollito coperto di salza di visciole.
Torta d'herbe, oua, cascio, e spetie alla Lombarda.
Zuppa di capponi guarnita di lattaroli, e pepe
Paparelli arostiti ripieni alla paesanesca.

Secondo messo caldo.

PLattigli d'animelle arostite con rete, & agro sopra.
Pastone all' Inglese nitrato ripieno di vitella, & oua.
Fonghi, e cocozze di Genoua con caponi, e tutti salami.
Gratinata di pollanche con zuccaro, e cannella.
Maccaroni di Puglia stufati con Parmegiano, e butiro.
Caponi insafanati con lardelli seruiti con salza di pao.

Frutti.

CAscio di fiore mondo con frondi di cedro sotto.
Carcioffole fritte seruite con pepe, aceto, e sale.
Pera bianche scelte aneuate con frondi sotto.
Canestrette alla Milanese di botiro, vino, e zuccaro.
Oliue di Spagna guarnite di limoncello piccolo, e pepe.
Spogne di finocchio monde con frondi sotto aneuate.
Persiche apritore di Melito aneuate con frondi sopra.
Nocelle monde aneuate con frondi sotto, e sopra.
Pera moscarelle scelte con frondi sotto aneuate.
Cerase tostole scelte aneuate in vaso di cristallo.
Pizze di lazzarole firoppate, guarnite di garofali.
Scatola di fusticelli, e citrilli confetti.

Natte

DOMENICA Seconda.

NAtte fresche guarnite di zuccaro di panetto sopra.
Fichi gentili coperti di neue con frondi sotto, e sopra.
Sopressate guarnite di limone, moscardini, & oro.
Pastone di capretti guarnito di fiori di mortella.
Celsi rossi scelti con frondi sotto, & aneuati.
Pruna bugiarde scelte aneuate, con frondi sotto.
Gallina d' India armata alla Portughese con fiori, & oro.
Meloni della Cerra di pane coperti di frondi. e neue.
Casatelli d'oua, cascio, zuccaro guarniti di fiori, & oro.
Visciole scelte aneuate, con frondi sotto, e sopra.
Pastone alla reale di vitella guarnito d'argento.
Bianco mangiare incannellato guarnito d'argento, & oro.

Primo messo caldo.

PAsticcione di lattaroli. piccioni, oua, & ossa mastre.
Menestra di pera stufate con salami, e medolla.
Petto di vitella bollito guarnito di petrosemolo.
Plattiglio di piedi di vitella indorato, con zuccaro.
Pizza sfogliata di natte zuccaro, & aqua di fiori.
Pollanche arostite à modo di starnotte infasanate.

Secondo messo caldo.

POlpettone di vitella à modo di ninfa guarnito.
Zuppa di galline ripiene con biscotti di Spagna.
Bragiole di vitella alla Romana ripiene di passole, e pignoli.
Pasticciotti di fraole, nette, ossa mastre. e zuccaro.
Millefanti stufati con brodo grasso, e cascio cauallo fresco.
Filette di vitella di Soriento arostito con pepe sopra.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza freschi con frondi sotto, e sopra.
Pera giacciole con frondi sotto, e coperte di neue.
Carcioffole fritte, seruite con aceto, pepe, e sale.
Amendole monde con frondi sotto, e sopra aneuate.
Canestrellette alla Genouese di manteca, farina, e zuccaro.
Albergie di capo di monte apritore, & coperte di neue,
Mozzarelle di Capua doppie con frondi sotto.
Finocchi mondi aneuati con sue frondi sotto.
Vua moscarella con sue frondi coperta di neue.
Insalata di cetroli, fiori, cappari, guarnita di botarghe.
Pizza di pera moscarelle guarnita di cedronata.
Scatola di moscardini, pignolata, & semente confetti.

Cetrani

DOMENICA Terza.

CEtrangole monde firoppate con zuccaro di panetto.
Mantichiglia di latte lauorata con zuccaro, & oro.
Pruna bianche con frondi sotto, coperte di neue.
Fichi negri mondi aneuati, con frondi sotto.
Presutto sfilato guarnito di cedronata, e moscardini.
Pastone di zizza di vacca guarnito di fiori, e oro.
Melone di palude rosse coperte di neue, e frondi.
Amarene di Sorrento scelte, aneuate con frondi sotto.
Pera siroppate guarnite di zuccaro, e moscardini.
Peperata di quaglie guarnita di limoncello piccolo
Pasticcioni di leprotti guarniti di fiori, & oro.
Lingue di bufale salate guarnite di limoncello.

Primo messo caldo.

ORtolani arostiti tramezzati di presutto, e pepe.
Menestra di percoca, con galline, salami, e cascio.
Capretti bolliti con salza di cedronata sopra.
Plattiglio di piccioni in adobbo con cappari.
Tortano sfogliato ripieno di cose dolci, zuccaro, & oua.
Fasana arostite imborracciate, seruite con salza reale.

Secondo messo caldo.

IMpanata di quaglie con salami, e spetie dentro.
Menestra de cocozze ripiene di vitella. cascio, & oua.
Plattiglio di piedi di vitella indorati, con zuccaro.
Rauioli stufati con brodo grasso, prouola, e canella sopra.
Fritelle de bianco, ripiene, guarnite di zuccaro sopra.
Caponi impastati arostiti guarniti di limoncello.

Frutti.

CAsciocauallo à melone di Potenza spartito per mezo.
Nocelle monde con frondi di vite, & aneuate.
Poma della Costa bianche con frondi sotto aneuate.
Vua moscarella con frondi sotto, coperta di neue.
Pizze di cedronata guarnite di fiori, e zuccaro sopra.
Prouole di Campagna spartite con frondi di cedro sotto.
Finocchi mondi aneuati con sue frondi sotto, e fiori sopra.
Pera moscarelle con frondi sotto, coperte di neue.
Oliue di Caserta guarnite di limoncello, & aceto.
Grisomole di amendole aneuate con frondi sotto.
Tortanetti di zuccaro, & amendole, guarniti di fiori, & oro.
Scatole quadre di percocata, e pasta di Genoua.

DOMENICA Quarta.

FIchi gentili mondi con frondi ſotto coperti di neue.
Bianco magnare geneſtrato guarnito di percopata.
Mortadelle di Bologna guarnite di moſcardini.
Pruna reali con frondi ſotto, e ſopra aneuate.
Paſtone di gallo d' India guarnito con frondi di cedro.
Melone di pane d' Auerſa, roſſo, coperto di neue.
Plattiglio di piedi di vitella fatto in adobbo.
Vua moſcarella aneuata, con frondi ſotto.
Pollanche ſalpimentate guarnite di limoncello lauorato.
Viſciole di Somma ſcelte con frondi ſotto, e ſopra.
Pizza bianca di ricotta, oua, zuccaro, & oro.
Verrinia ſiroppata guarnita di coriandri confetti.

Primo meſſo caldo.

FIcetole aroſtite tramezzate di ceruellata di vitella.
Oglia alla Spagnola guarnita con caponi, e ſalami.
Croſtate di animelle con ſapore di viſciole.
Teſte di vitella indorate con zuccaro, e cannella.
Maccaroni di Puglia ſtufati con mozzarelle, e caſcio.
Starnotte aroſtite con ſapore agro dolce, e limone.

Secondo meſſo caldo.

PAſticcione di lattaroli, carciofale, ficetole, e preſutto.
Polpettone di vitella guarnito di roſſo d'oua, e pignoli.
Pizza d'vua, moſcarella, moſtaccioli, e paſta reale.
Paparelli ſtufati con agreſta, pera, carcioffale, e ſpetie.
Laſagne ſtufate con manteca, parmeggiano, e prouola.
Galli d' India aroſtiti, guarniti di frittiglie, e pepe.

Frutti.

CAſcio in pezze di Cercello, ſpartite in pezzi, e netto.
Pera reali con frondi ſotto, coperte di neue.
Oliue di Palermo bianche guarnite con limone.
Carcioffale bollite, ſeruite con ſale, aceto, e pepe.
Paſtetelle di monache guarnite con fiori, e garofali.
Lazzarole bianche con ſue frondi ſotto, aneuate.
Noce perſiche di Capo di Monte, aneuate
Fenocchi mondi con frondi ſotto, coperti di neue.
Torta d'amarene ſiroppate guarnita di garofali.
Caſcio cauallo d'Apruzzo vecchio, netto, ſpartito.
Percoca d'inſerto monde con Greco aneuato.
Caneſtra di frutti finti di zuccaro, e varij fiori.

AGOSTO DOMENICA PRIMA.

MAntichiglia alla Spagnola di natte guarnita di zuccaro.
Fichi ottate con frondi sotto aneuati in rinfrescatore.
Prelutto stellato guarnito di limoncello lauorato.
Pasticcione in monte violato guarnito di frittegli.
Pruna damascene con frondi sotto, & aneuate.
Melone di pane guarnito di fiori, e coperto di neue.
Ricotte fresche guarnite con fiori, e zuccaro.
Pastone di vitella stellato con fiori di mortella sopra.
Vua ansolica con sue frondi sotto, e coperta di neue.
Papelio alla Spagnola di latte, zuccaro, e rossa d'oue.
Gallo d'India alla policana guarnito con argento.
Plattiglio di quaglie menate con limoncello, aceto, e pepe.

Primo messo caldo.

IMpanata di lattaroli di vitella, oua, e piccioni.
Cocozze ripiene di cascio, & oua, guarnite di salami.
Petto di vitella bollito, seruito con salsa verde.
Pani ripieni di natte, medolla, e rossi d'oua.
Plattiglio di zizza, indorato, con fette di pani sotto.
Pauoncini arostiti con sapor di capparini seruiti.

Secondo messo caldo.

TOrresno alla Spagnola di lattaroli, presutto, e spetie.
Teste di vitella ripiene, stufate, e guarnite di siroppata.
Pasticciotti ripieni di percoca, oua, zuccaro, e gelo.
Molignane ripiene con sapore agro dolce, e zuccaro.
Maccaroni scaldati stufati con brodo grasso, e manteca.
Filetto di vitella lattante, arostito, guarnito di limone.

Freddo.

CAscio di fiore in pezze netto con frondi di cedro sotto.
Lazzarole bianche con frondi sotto, & aneuate.
Nocelle monde con frondi sotto, coperte di neue.
Pera reali scelte con frondi sotto, e coperte di neue,
Prouole dello Garigliano, con frondi di cedro sotto.
Vua moscarella della costa di Posilipo aneuata.
Spogne di finocchio nette con frondi sue sotto.
Insalata alla reale di monache guarnita di cetrilli.
Percoca apritore di Melito coperte di neue.
Pizze di lazzarole siroppate guarnite di fiori.
Matoni, e biscotti di zuccaro guarniti di gelsomini.
Scattole quadre di varij lauori di pasta di Genoua.

Fichi

DOMENICA Seconda.

Fichi lattaroli mondi con frondi sotto aneuati.
Filetto di Giugliano guarnito di limoncello piccolo.
Caponotti in cascia salpimentati, guarniti di cedronata, e pepe.
Pastone di quaglie guarnito con frondi, & oro sopra.
Pruna de frati con frondi sotto, coperte di neue.
Plattiglio di zizza guarnito di limoncello, e moscardini.
Pera siroppate guarnite di cetrilli, e zuccaro sopra.
Guaudini in adobbo, guarniti con capparini, e limone.
Pastone di pauonotti guarnito con mortella, & oro.
Bianco di colore genestrato guarnito di percopata,
Pizza di prouole, zuccaro, oua, & aqua rosa.
Melone rosso di pane coperto di frondi, e neue.

Primo messo caldo.

Antipasto di teste di vitella ripieno di cose agrette.
Crostata di presutto, natte, cedronata, zuccaro, & oro.
Foglie cappuccie ripiene guarnite con tutti salami.
Plattiglio d'animelle indorato con fette di pane sotto,
Zuppa reale di piccioni, e biscotti di Spagna, e zuccaro.
Ficetole arostite con mollica, e suoi lardelli,

Secondo messo caldo.

Pollanche stufate ripiene di pruna, agresta, e spetie,
Impanata di gallotti d' India, tramezzata con presutto.
Gigotto di vitella guarnito con ficetole, e lattaroli.
Cubiglietti sfogliati ripieni di cose siroppate, e zuccaro.
Gnocchetti stufati con cascio cauallo, e brodo grasso.
Paparini arostiti ripieni con passoli, oliue, e fegatelli,

Frutti.

Cascio di Cerrito netto spartito con frondi sotto.
Pera bugiarde scelte con frondi di cedro sotto.
Oliue di campagna guarnite d'oglio, aceto, e pepe.
Poma bianche capitone con frondi sotto aneuate.
Pizza di cedronata guarnita dell' istesso, e fiori sopra.
Lazzarole della costa rosse con frondi sotto aneuate.
Casci caualli di Polino netti, con frondi di cedro sotto.
Spegne di finocchi con sue frondi sotto aneuate,
Noci nouelle mondr con frondi sotto, aneuate.
Vua moscarella scelta con sue frondi coperta di neue.
Pastettelle di zuccaro guarnite di fiori, e zuccaro.
Frutti finti di varie sorte guarniti di oro, e fiori.

DOMENICA Terza.

Natte doppie lauorate con zuccaro di panetto.
Fichi borgesotti mondi con frondi sotto, aneuati.
Sopressata di Nola con limoncello, e moscardini.
Pastone di vitella à nauilio con frondi di mortella laurato.
Meloni cognali bianchi à fette con frondi sotto, & aneuati.
Presutto à vela con garofali, cannella, guarnito con rosmarino.
Pizza bianca di ricotta, zuccaro, guarnita d'oro, e fiori.
Vua moscarella con frondi sotto coperta di neue.
Sciotto di gallo d'India à modo d'Aquile, con limone laurato.
Pruna de frati con frondi sotto coperte di neue.
Acetello di quaglie di sprouiero con limoncello piccolo.
Galline in cascia salpimentate guarnite di pepe, & oro.

Primo messo caldo.

Crostata reale di natte, zuccaro, pastareale, & oua.
Zizza di vacca lattante stufata con salza reale.
Pasticciotti di lazzarole siroppate, con natte, e cedronata.
Oglia alla Spagnola di tutte sorti di polli, e salami.
Tortiglione di vitella guarnito di rossi d'oua, e pignoli.
Galli d'India arostiti, seruiti con salza di crugnali.

Secondo messo caldo.

Pastiecione sfogliato di piccioni, vitella, quaglie, e salami.
Piedi di vitella indorati con fette di pane, guarniti cõ zuccaro
Impanata di paparelli con verrinia, presutto, e spetie.
Rauioli riuestiti di ricotta, oua, stufati con prouola.
Conigli arostiti con salmeriglio di capparini sopra.
Filetto di vitella lattante arostito, con frittigli sopra.

Frutti.

Cascio cauallo fresco del Foio con frondi sotto.
Pera giacciole scelte con frondi sotto, & aneuate.
Percoca monde d'Arienzo con maluasia in adobbo.
Castagne monde sotto à saluietti, seruite con agro, e pepe.
Lazzarole bianche con frondi sotto, e coperte di neue.
Marzolini di Fiorenza con frondi sotto, spartiti per mezzo.
Noci persiche di Marano con frondi di fenocchio sotto.
Sorbe agostine scelte con frondi sotto, coperte di neue.
Pizza di percoca siroppate con cedronata, e zuccaro,
Spogne di fenocchi con sue frondi sotto, aneuate.
Canestrellette alla Genouese di zuccaro, e manteca.
Scatole di fusticelli, amendole, pistacchi, e confetti.

DOMENICA *Quarta.*

FIchi ottati scelti con frondi sotto, coperti di neue.
Bianco magnare in pezzo guarnito di cedronata, e zuccaro.
Presutto sfilato guarnito con limoncello, e moscardini.
Pastone di gallo d'India guaruito con fiori, & oro.
Melone di pane con frondi sotto, e coperto di neue.
Pera siroppate con moscardini, zuccaro, e cetrilli.
Pasticcione di pollastri in monte violato con pasta fritta.
Piccioni in adobbo indorati con salmariglio di cappari.
Roggiata alla Genouese di zuccaro, e rossi d'oua.
Zizza di vacca à fette con salza di percoca sopra.
Ricotte di capra con zuccaro, fiori, & oro sopra.
Torte di cedronata, zuccaro, pasta reale, e rossi d'oua.

Primo messo caldo.

TOrresno di lattaroli, fegatelli, presutto, e piccioni.
Brodo lardiere di gaudini con suoi lardelli, e specie.
Frisoni alla Spagnola, ripieni di cose siroppate.
Torzi Napolitani guarniti di polli, e salami.
Pani ripieni di cose siroppate, stufati con latte, e brodo.
Pollanche infaggianate seruite con salza di crugnali.

Secondo messo caldo.

TOrtano di Sant'Antimo sfogliato, ripieno di cose siroppate.
Ficetole à rosto con suoi lardelli, e mollica di pane.
Fongi, e cocozze di Genoua guarniti con tutti salami.
Zuppe con capponi, prouole, parmeggiano, & osse mastre.
Sfogliatelle di bianco magnare, cedronata, zuccaro, e cannella.
Paparelli arostiti ripieni alla paesana con l'estremità.

Frutti.

CAscio Parmeggiano in pezzi con frondi di cedro sotto.
Percoca della costa di Posilippo, con frondi sotto.
Nocelle monde sopra fronde di vite aneuate.
Pera bergamotte con frondi di cedro sotto aneuate.
Vua moscarella con frondi sotto, e neue sopra.
Mozzarelle fresche d'Auersa con frondi di felice sotto.
Pastetelle di monache nitrate con fiori sopra.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto aneuate.
Lazzarole siroppate guarnite di zuccaro, e cedronata.
Poma di Marano con frondi di cedro sotto aneuate.
Pizza d'Angioli di pera, prune, e pasta di Genoua.
Scatole di varie sorte di frutti finti, e siroppati.

Domenica Quinta d'Agosto.

PRuna de frati con frondi sotto, e coperte di neue.
Mortatelle di Bologna guarnite con limone lauorate.
Pasticcione alla Reale di quaglie, presutto, e spetie.
Tartara tagliata guarnita di zuccaro, e fiori.
Piattiglio di piccioni in adobbo guarnito di capparini.
Filettello di porco guarnito con moscardini, e limone.
Vua insolica con frondi sotto, e couerta di neue.
Pastone di vitella allattante guarnito con fiori, e oro.
Capone alla pulicana guarnito di gelo, e oua mescite.
Pasticciotto di pera siroppate guarnite con zuccaro.
Bianco mangiare solleuato à piramide con oro.
Melone di pane lauorato à fette, & aneuato.

Primo messo caldo.

CRostata di natte, presutto sfilato, cetronata, e zuccaro.
Papariell stufati, con salsa reale bastarda, e lazzarole.
Oglietta di verdure, frutti, carne, pollami, e salami.
Piattiglio di testa di crapetto indorato con fette di pane.
Pani ripieni di lazzarole, cetronate rosse d'oue, e zuccaro.
Galli d'India arostiti, ripieni d'oliue, passoli, e pera.

Secondo messo caldo.

IMpanata all'Inchlese, ripiena di vitella, o cose siroppate.
Suppa di galline ripiene d'oua, cascio, e spetie.
Porpettone reale à modo di Serena guarnito di pignoli.
Maccaroni scaldati, stufati, con prouola, zuccaro, e cannella.
Bocconotti siroppati guarniti di Capelli d'Angeli,
Cascette di vitella allattante arostite seruite con salsa reale.

Frutti.

CAscio di fiore netto, con frondi di cedro sotto, & oro sopra.
Persiche bianche con frondi sotto, e couerte di neue.
Pizza di bocca di Caualieri, di cose di Genoua, e zuccaro.
Noci monde con frondi sotto, e couerte di neue.
Oliue di Massa verdi guarnite con limoncello, e pepe.
Recotte salate di Calabria nette, con frondi sotto.
Lazzarole bianche, con frondi di vite sotto, e couerte di neue.
Piatti di bottarghe, castagnette, e tortanetti di zuccaro.
Pera reali con frondi sotto, e couerte di neue.
Spogne di finocchi monde, con sue frondi sotto.
Vua moscatella, con frondi sotto, e couerta di neue.
Scatola di confetti, amendole, fusticelli, cedrelli, e moscardini.

Fichi

Settembre DOMENICA Prima.

FIchi borgefotti fcelti, mondi, e coperti di neue.
Sopreffata di nola guarnita di mofcardini fopra,
Paftone di vitella guarnito di fiori, & oro.
Gallo d' India alla Portughefe guarnito d'oua mefci.
Vua bianca con frondi fotto, e coperta di neue.
Impanata di lepre alla Reale guarnita con oro.
Tagliarini di ricotta paffati con zuccaro, & aqua rofa.
Plattiglio di vertinia firoppata guarnita di fiori.
Pizze bianche nitrate guarnite d'oro, e garofali fopra.
Fianchetto di vitella ripieno guarnito con limoncello.
Bianco magnare in frutti guarnito di fiori, & oro.
Meloni cognali à fette coperti di neue, e frondi.

Primo meffo caldo.

FIcettole aroftite con lardelli, e mollica di pane.
Tefta di vitella ftufata, ripiena di cofe agrette.
Pafticcioni sfogliati di piccioni, lattaroli, vitella, e carciofali.
Plattiglio di piedi indorati con fette di pane, e guarnito.
Broccoli con prefutto, e caponi, e tutti falami guarniti.
Filetto di vitella lattante aroftito guarnito di frittigli.

Secondo meffo caldo.

IMpanata di vitella con fpetie, e prefutto vecchio dentro.
Zuppa di fparagi guarnita di lattaroli, e prefutto.
Torfiglione sfogliato di vitella, cedronata, & oua.
Lafagne bollite con latte ftufate con prouole, e manteca.
Pafticcioni ripieni di cofe firopate, con natte, e zuccaro.
Pollaftri aroftiti ripieni di pruna, pera, e oliue.

Frutti.

CArdoni mondi feruiti con fale, e pepe.
Cafeicaualli di Polino frefchi fpartiti per mezzo.
Pera maftantono con frondi fotto, & aneuate.
Pizze di cedronata guarnite di fiori, & oro fopra.
Nocelle monde con frondi fotto, & aqua aneuata.
Prouole frefche con frondi di cedro fotto, e fiori fopra.
Vua anfolica con frondi fotto coperta di neue.
Pizze di mela firoppate guarnite di fiori fopra.
Marzolini di Fiorenza fpartiti per mezzo, e netti.
Oliue di Spagna con oglio, aceto, e limoncello.
Spogne di finocchi monde, con fue frondi fotto aneuate.
Paftecelle reali di monache con fiori, e oro fopra.

DOMENICA *Seconda.*

MAntechiglia lauorata con zuccaro di panetto sopra.
Fichi sprine mondi con frondi sotto aneuati.
Presutto à vela guarnito di garofali, e fusticelli.
Piccioni in adobbo con salmeriglio di capparini.
Impanata di quaglie con spetie, e presutto dentro.
Rosata alla Genouese guarnita con zuccaro, & oro.
Pasticcione in monte violato guarnito di pollastri.
Verrinia siroppata guarnita di fiori, & oro.
Pruna d' India con frondi sotto, e coperte di neue.
Galline salpimentate guarnite di limoncello, e cedronata.
Pera siroppate guarnite di moscardini, e cetrilli.
Melone di pane con frondi sotto, & aneuato.

Primo messo caldo.

CRostata alla reale di presutto sfilato, e cose siroppate.
Anatrelle stufate ripiene de frutti agri dolci.
Torresoo alla Napolitana d'estremità di pollo, e pepe.
Pasticcione d'animelle, lattaroli, piccioni, e vitella.
Zuppe di caponi alla Mantouana con rossi d'oua.
Quaglie arostite, tramezzate di ceruellata di vitella.

Secondo messo caldo.

PLattiglio di zizza indorato con salza reale sopra.
Tomacelle reali di vitella, guarnite di calzonetti ripieni.
Oglietta in cassa alla Spagnola, con polli, e salami.
Pani ripieni di natte, cose siroppate, oua, & zuccaro.
Fialdoni di semmola, melone, & oua alla Milanese.
Gallo d' India arostito, guarnito, & con salza reale seruito.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cedro sotto.
Poma apritore con frondi sotto, e coperte di neue.
Pizze di Candia siroppate di tutte cose siroppate.
Pera bon cristiane con frondi sotto, & aneuate.
Canestrelle alla Genouese di manteca, oua, e zuccaro.
Mozzarelle fresche di Capua con frondi sotto.
Lazzarole bianche con frondi sotto aneuate.
Pastetelle di cedro guarnite con fiori sopra.
Percoca monde à fette in adobbo con Greco d' Isca.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.
Vua siluestra con frondi sotto, coperta di neue.
Scatola di pera, pruna, e torsi di lattuca di Genoua.

DOMENICA Terza.

FIchi farnesi con frondi sotto, coperti di neue.
Filettello guarnito di limoncello, e moscardini.
Pastone di paparelli dissossati con presutto, e spetie.
Ricotte di capra guarnite con zuccaro, e fiori.
Gallo d' India alla pelicana guarnito di cose siroppate.
Melone di pane à fette, coperto di neue.
Tartara di latte, oua, e cose siroppate guarnita.
Impanata di conigli con salmeriglio dentro.
Pruna a fiaschetelle con sue frondi, coperte di neue.
Vua moscarella con frondi sotto, e coperta di neue.
Fresoni alla Spagnola à vento ripieni di siroppati.
Pera siroppate guarnite di zuccaro, & oro sopra.

Primo messo caldo.

IMpanata di vitella lattante con presutto, & oro sopra.
Piedi di vitella stufati guarniti di cime di cedro.
Tortano di Sant'Antimo ripieno di cose siroppate.
Gallo d' India dissossato ripieno de frutti di mare.
Fongi di Genoua stufati con salami, e formaggi.
Capretti arostiti guarniti di pasticciotti siroppati.

Secondo messo caldo.

PAsticcioni d'animelle, ficetole, lattaroli, e verrinia.
Polpettone à modo di Drago con teste di pollastro guarnito.
Piccioni dissossati siroppati, guarniti con frondi di cedro.
Gigotto di petto di gallo d' India guarnito di lattaroli.
Maccaroni scaldati stufati con brodo, e manteca.
paparelli arostiti repieni alla paesana con suoi fegatelli.

Frutti.

CAsci caualli del foio, netti, spartiti con frondi sotto.
Acci grossi netti, seruiti con sale, pepe, & aceto.
Noci persiche rosse con frondi di cedro sotto anenate.
Oliue di Genoua bianche con oglio, limoncello, & aceto.
Raschi di Calabra netti, con frondi di finocchio sotto.
Pera carmosine con frondi sotto coperte di neue.
Botarghe di zuccaro guarnite di fiori, e oro sopra.
Pizza di pasta reale guarnita di garofali sopra.
Cotogni siroppati guarniti d'oua mesci.
Srogne di finocchi monde, coperte di neue.
Vua corniola con frondi sotto, coperta di neue.
Barattoli di cotognata guarniti di garofali, e oro.

DOMENICA *Quarta.*

PRuna cascauelle coperte di neue.
Sopressata di Nola con moscardini sopra.
Ricotte veraci passate con zuccaro sopra.
Impanata di gallo d' Iudia alla reale.
Piattiglio di quaglie con limoncello in adobbo.
Pera siroppate guarnite di frutti, e zuccaro.
Pizza bianca di ricotte, oua, zuccaro, e cannella.
Caponi salpimentati in cascia guarnite di limoncello.
Vua siluestra coperta di neue con frondi sotto.
Presutto à vela guarnito di garofali, e cannella.
Melone di ponte selce coperto di neue.
Pastone di capretto à modo di leone guarnito di oro.

Primo messo caldo.

TOrresuo alla Spagnola di lattaroli, presutto, e fegatelli.
Pasticcione alla reale di piccioni, vitella, e fongi.
Piattiglio di piedi di vitella indorati, e guarnito.
Oglia alla Spagnola di tutte verdure, e salami.
Pasticciotti in boccone ripieni di zuccaro, e cose dolci.
Filetto di vitella lattante arostito, guarnito.

Secondo messo caldo.

TEste di vitella stufate, ripiene di cose agrette.
Piattiglio di piccioni dilossati ripieni di cose dolci.
Torta sfogliata di natte, zuccaro, e cedronata.
Impanata di paparelli, con salami, e spetie.
Lasagne di monache, stufate con prouola, e cascio.
Galli d' India arostiti, seruiti con salza reale.

Frutti.

MArzolini di Fiorenza aperti con frondi sotto.
Acci di palude netti, seruiti con pepe, e sale.
Percoca apritore con frondi sotto, coperte di neue.
Pizze di lazzarole siroppate guarnite di zuccaro.
Prouole di Sella moscie con frondi sotto, e sopra.
Pera mastrantoni, coperte di neue, e frondi sotto.
Sfogliatelle di bianco guarnite di zuccaro e fiori.
Songne di finocchi nette, coperte di neue, e frondi.
Mela appie di Nola con frondi sotto anenate.
Pastetelle di monache nitrate, guarnite di fiori.
Vua groia con frondi sotto, coperta di neue.
Spasa di varij lauori di pasta di Genoua.

Man-

OTTOBRE DOMENICA PRIMA.

MAntechiglia lauorata guarnita con zuccaro, & oro.
Filettello di Giugliano, guarnito con moscardini.
Gallo d' India alla pellicana guarnito con oua mescl.
Pastone di capone ad Aquila guarnito d'oro, & argento.
Cotogni siroppati in cascia guarniti di cetrilli.
Gelatina di caponetti guarnita di pignoli.
Vua bianca con frondi sotto, e coperta di neue.
Fianchetto di vitella ripieno di cascio, oua, e spetie.
Bianco magnare incannellato guarnito di pignoli.
Impannata di vitella con salami, e spetie.
Meloni cognoli banchi à fette, coperti di neue.
Tartara reale di latte, oua, aqua rosa, e zuccaro.

Primo messo caldo.

TOrdi arostiti, tramezzati con fette di presutto vecchio.
Crostata alla reale di natte. cedronata, e presutto.
Broccoli spicati guarniti con ceruellata, e salami.
Plattiglio di zizza lattante indorata, con zuccaro sopra.
Brodo lardiero di cascio guarnito con tomacelle.
Capretto lattante arostito ripieno alla paesana.

Secondo messo caldo.

PAsticcione sfogliato ripieno di piccioni, e vitella.
Minestra di cardoni coperti di caponi, e cascio Parmeggiano.
Pani ripieni di cose dolci stufati con brodo, e latte.
Impanata all' Inglese di vitella, ossamastre, e spetie.
Rauioli stufati con prouola, zuccaro, e cannella.
Gallo d' India arostito, seruito con salza reale.

Frutti.

CAscio di Fiandra netto, spartito con frondi sotto.
Cardoni di Procida netti, seruiti con sale, e pepe.
Mela diece di Sorrento con frondi di finocchio sotto.
Ricotte veraci guarnite con zuccaro, e fiori.
Oliue di Spagna con limoncello, oglio, & aceto.
Pera boncristiane con frondi di cedro sotto.
Pizza di mela appie arostite, e siroppata con zuccaro.
Vua negra guarnita con frondi, e fiori sopra,
Scatola di copeta di Bari con susticelli sopra.
Frisoni alla Spagnola à vento, ripieni di siroppate.
Spogne di finocchio nette, con sue frondi sotto.
Scatole di pistacchi, cetrelli, e susticelli.

DOMENICA Seconda.

C Strangole agre dolci firoppate con zuccaro fino.
Bianco mangiare in frutti guarnito con zuccaro, e fiori.
Verrinia lattante guarnita di limone, & anafini.
Pastone di vitella à stella guarnito con fiori, & oro.
Casatelli di ricotte veraci guarniti di fiori, e zuccaro.
Pollastri in adobbo guarniti di Pignoli, passole, e cappari.
Testa di cignale salpimentata guarnita di limone.
Vua verdesca con frondi sotto, coperta di neue.
Seuitto di ventresca di caprio con zuccaro, e cannella.
Ventre di porco ripieno d'oua, cascio, cedronata, e pepe.
Mela tramontane siroppate, guarnite d'oua mesci.
Impanata di coscia di caprio stizzata d'oro.

Primo messo caldo.

TOmacelle di fegato di vitella alla reale con pignoli.
Petto di vitella coperto con acci, presutto, e ceruellata.
Testa di vitella stufata ripiena di cose siroppate.
Plattiglio di piedi di vitella coperto con salza reale.
Calzonetti ripieni di bianco, guarniti di pasta todesca.
Porchette lattanti ripiene alla paesana di sue estremità.

Secondo messo caldo.

FRacassea di lattaroli, presutto, fegatelli, e ventricelli.
Zuppa di caionaa di vitella stufata con prouola.
Impanata di gallo d' India, con spetie, e salami.
Tortano sfogliato ripieno di cose siroppate con zuccaro.
Foglie capuccie imboracciate ripiene di cascio, & oua.
Caponi di latte arostiti, seruiti con salza reale.

Frutti.

CAsci caualli di Polino con frondi di cedro sotto.
Mela diece di Somma con frondi di finocchio sotto.
Cardoni di Procita netti, seruiti con aceto, pepe, e sale.
Lazzarole di Caserta con frondi sotto, coperte di neue.
Pizza di pera guarnita con zuccaro, e fiori sopra.
Cascio in pezze netto, spartite con frondi sotto.
Melone d'Inuerno à fette, coperto di neue, e frondi.
Pera boncristiane con frondi di cedro sotto, & aneuate.
Spogne di finocchi nette, coperte di neue, e frondi sotto.
Matoni di zuccaro guarniti d'oro, argento, e fiori.
Vua groia con frondi di mortella sotto aneuata.
Torta di Venetia di pasta reale guarnita con moscardini.

prona

DOMENICA Terza.

PRuna cascaueglie scelte con frondi sotto, aneuate.
Capo di latte doppio coperto di zuccaro di panetto.
Presutto d'Apruzzo sfilato guarnito con cime di cedro,
Gigotto di coniglio di Procita guarnito di tordi, e limone.
Pastone di galline areiere con spetie, e salami dentro.
Pizza bianca di ricotta guarnita d'oua melci.
Lingua di bufola bollita guarnita con limoncello.
Peperata di palombi terrestri guarniti di limone,
Vua tostola di Sorrento con frondi sotto aneuata.
Galline salpimentate in cascia guarnite d'oro, pepe, e limone.
Impanata di porchetta saluagia con spetie, e presutto.
Tagliarini di ricotta passati con zuccaro, & oro sopra.

Primo messo caldo.

PAni onti di presutto all'Abbruzese con lattaroli, e spetie.
Crostate sfogliate alla reale di natte, presutto, e cedronata.
Piattiglio di teste di capretti indorate con zuccaro, e cannella.
Pollanche coperte con salami, e torzi di finocchi.
Piattiglio di natte, frondi di cedro, e biscotti di Spagna.
Capretti lattanti arostiti, ripieni delle sue estremità.

Secondo messo caldo.

TOrtiglione alla reale sfogliato ripieno di cose dolci.
Impanate di vitella con ceruellata, e spetie dentro.
Fongi, e cocozza di Genoua stufati con cascio vecchio.
Lattaroli, animelle, stufati, guarniti con pasticciotti ripieni.
Fialdoni di mollica, oua, ricotte, spetie, e latte.
Gallotti d'India arostiti seruiti con salza di Pao.

Frutti.

RAschi di Calabria netti, con frondi di finocchi sotto.
Cardoni di pallude netti, seruiti con sale, e pepe.
Mela canamele di Marano con frondi di cedro sotto.
Oliue di Gaeta bianche con limoncello, & aceto.
Sorbe scelte con frondi sotto, & neue di sopra.
Cascio cauallo vecchio di Potenza netto, e spartito.
Vua negra di Somma con frondi, coperta di neue.
Canestrellette alla Genouese guarnite di frittigli.
Scatola di copeta guarnita con oro, e moscardini.
Pizza di bocca di Dama guarnita di fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchio nette con sue frondi sotto aneuate.
Canestra di varij frutti finti di zuccaro.

Do-

DOMENICA Quarta.

CEtrangole agre dolci in monte con zuccaro sopra.
Fiorita di capra verace guarnita di zuccaro.
Sopressata guarnita con limoncello, e moscardin
Pastone di vitella alla reale guarnito di fiori, & oro.
Fianchetto di vitella ripieno guarnito di limone.
Tartara reale di latte, zuccaro, oua, & aqua rosa.
Vna coda cauallo con frondi sotto, coperta di neue.
Pasticcione in monte violato guarnito d'oua mesci.
Teste di capretto disossate coperte di salza reale.
Coscia di caprio salpimentata in cascia guarnita.
Bianco magnare guarnito di cedronata, e pignoli.
Melone d' Inuerno, con frondi sotto coperto di neue.

Primo messo caldo.

TOrresno di lattaroli, presutto, e sanguinacci di collo di pollo.
Caponi coperti di cardoni, ceruellata, e boccollaro.
Impanata di gallo d' India con sperie, e presutto.
Testa di vitella stufata con salza di capparini.
Zizza di vacca lattante indorata, con zuccaro, e cannella.
Fasani imboracciati seruiti con salza reale.

Secondo messo caldo.

PAsticcione di vitella, piccioni, presutto, & osse mastre.
Zuppa reale di lattaroli, animelle, & osse mastre.
Pani ripieni di cose siroppate stufati con latte, e brodo.
Maccaroni scaldati, stufati con manteca, e cannella.
Porchette lattanti arostite ripiene di cose agre.
Bocconetti siroppati, fritti, ripieni di gelo di cotogna.

Freddo.

CAscio Parmeggiano in pezze netto con frondi sotto.
Cefaglioni di Sicilia netti, seruiti con sale, e pepe.
Mela diece di Sorrento con frondi di finocchio sotto,
Oliue di Geraci negre con oglio, aceto, e pepe sopra.
Marzolini spartiti con frondi di cedro sotto.
Pera mastreantoni con frondi sotto aneuate.
Pizza di Caualieri di pera, e pasta di Genoua.
Vua corniola con frondi sotto coperta di neue.
Pastetelle alla reale nitrate, guarnite di fiori, e zuccaro.
Percoca con frondi sotto, & coperte di neue.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Scatole quadre di radiche, pera, e pruna di Genoa.

Nouembre DOMENICA Prima.

PRuna cafcaueglie fcelte, coperte di neue con frondi fotto.
Filetello di Giugliano guarnito con mofcardini.
Paftone di tordi tramezzato con falami, e fpetie.
Gelatina di porco mafchio guarnita di granate.
Pizza bianca di ricotta guarnita d'oua mefci, e zuccaro.
Buglio alla reale guarnito con zuccaro, oro, e fiori.
Gigotto di lepre guarnito à corona di limone.
Impanata di cignale guarnita d'oro, e fiori.
Ricotte di capra guarnite con zuccaro, e fiori fopra.
Vua bianca con frondi fotto, e coperta di neue.
Bianco magnare à piramide guarnito con gelo di lazarole.
Pera vernateche firoppate guarnite di fiori di cedro.

Primo meffo caldo.

POlpettone à modo di Sirena guarnito d'oua, e pignoli.
Croftata alla reale di natte, cedronata, e zuccaro.
Piatteglio di piedi di vitella indorati guarnito di tomacelle.
Salcieccioni di Bologna bolliti, con falami, e petrofini.
Meneftra di cardoni coperti con falami, e formaggio.
Cofcia di caprio aroftita con falmeriglio di cappari.

Secondo meffo caldo.

PAfticciotti di vitella battuta, cedronata, & offe maftre.
Brodolardiero di petto di cignale con fpetie fopra.
Galli d' India fenz'offe ripieni di frutti di mare.
Lafagne di Monache ftufate con prouola, e parmeggiano.
Galli d' India aroftiti feruiti con falfa reale.
Sfogliatelle à ftelle, ripiene di bianco magnare, e zuccaro.

Frutti.

CAfcio vecchio della montagna di Aiello, con frondi fotto.
Cardoni netti feruiti con fale, aceto, e pepe.
Mela foinofe di Marano con frondi di cedro fotto.
Nefpole fenz'offe aneuate con frondi fotto.
Pizza di mela appie firoppate guarnita di fufticelli.
Mozzaralle di Capoa con frondi di finocchi fotto.
Oliue di maranola foffritte con oglio, e pepe.
Pera boncriftiane con frondi fotto, coperte di neue.
Scattola de paffoli de bari, guarnita con argento.
Vua negra con frondi fotto, e coperta di neue
Spogne di finocchi con fue frondi fotto aneuate.
Bifcotti di galera con tortanetti di zuccaro.

DOMENICA Seconda.

TAzzetta di limoncelle piccole firoppate con frondi ſotto.
Lingue di bufolo guarnite con limoncello, & anaſini.
Gelatina di caponi di colore di robino ſtizzata d'oro.
Tazze di latte in paſticcione guarnito d'oua meſci.
Impanata di zizza di vacca, tramezzata di cedronata.
Buglio alla Portugheſe guarnito d'amarene ſiroppate.
Bianco magnare à laberinto guarnito con oro, & argento.
Verrinia nitrata guarnita con cime di cedro, e zuccaro.
Vua bianca con frondi ſotto coperta di neue.
Paſtone di gallo d'India ſtizzato d'oro, & argento.
Mela appie ſciroppate guarnite con oro, e cetrilli.
Melone d' Inuerno à fette con frondi, coperto di neue.

Primo meſſo caldo.

TOrreſno alla Spagnola d'eſtremità di polli, e preſutto.
Croſtata di cedronata, petto di piccioni, preſutto, e lattaroli.
Plattiglio di piedi di vitella, coperto con ſalza di Pao.
Petto di vitella coperto con broccoli, e ceruellata.
Tortano ripieno di vitella, oua, medolla, e cedronata.
Porchette lattanti aroſtite, ripiene con coſe agrette.

Secondo meſſo caldo.

PAſticcione di piccioni, lattaroli di vitella, e cardoni.
Teſta di vitella ſtufata guarnita di lazzarole ſiroppate.
Pani papalini ripieni di taratufali, zuccaro, e lattaroli.
Zuppa reale di biſcotti di Spagna, e galline impaſtate.
Plattiglio di piccioni coperto con ſalza di pruna ſecche.
Starne inborracciate, ſeruite con ſalſa reale.

Frutti.

CAſcio cauallo di Polino ſpartito con frondi ſotto.
Accelletti di palude ſeruiti con ſale, aceto, e pepe.
Mela tramontane con frondi ſotto, & anenate.
Oliue di Caſerta, guarnite con limoncello, oglio. & aceto.
Pizza di dattoli barbareſchi, con cedronata, e zuccaro.
Ricotte ſalate di Potenza nette, con frondi ſotto, e ſopra.
Sorbe ſcelte con frondi ſotto, e coperte di neue.
Torta di percopata ſiroppata guarnita con frondi di cedro.
Vua groia di pergola con frondi ſotto anenata.
Scatola di copeta d'amendola guarnita d'argento.
Botarghe di paſta di amandole guarnite con fiori.
Finocchi mondi con ſue frondi ſotto coperti di neue.

Man-

DOMENICA Terza.

MAntechiglia lauorata guarnita d'argento, & oro.
Presutto sfilato guarnito con cime di cedro siroppato.
Ricotte rifatte calde con zuccaro guarnite di oro.
Pastone di pauonotti, guarnito di fiori, & oro sopra.
Insalata reale posta con varie statouette, e fiori.
Buglio d'oua mesci à corona guarnito alla reale.
Vua tostola con frondi sotto, coperta di neue.
Testa di cignale salpimentata guarnita di limone.
Impanata di palombi di torre con spetie, e lardicelli.
Pizza di bianco magnare guarnita di fiori.
Plattiglio di piccioni coperto con salza di passole.
Pasticcione in monte violato guarnito di pasta al corso.

Primo messo caldo.

TOmacelle reali guarnite di cannolicchi di pasta ripieni.
Impanata di vitella lattante con salami, e spetie.
Oglietta alla Spagnola in cascia con pomi, e salami.
Plattiglio di piedi di vitella guarnito di zuccaro.
Anatrelle stufate con salsa bastarda reale.
Galline arciere arostite guarnite di ceruellata, e pepe.

Secondo messo caldo.

GIgotto di petto di gallo d' India guarnito di frutti di mare.
Bocconetti fritti guarniti di fiori, e frondi di cedro siroppati.
Fongi, e cocozze di Genoua stufate con cascio, e salami.
Fialdoni di semmola guarniti di pasta alla Todesca.
Leprotti stufati con salmeriglio agro dolce di capparini.
Caponi arostiti, seruiti con salza, & oua mesci guarniti.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cedro sotto.
Cardoni di pallude netti, seruiti con aceto, pepe, e sale.
Pera boneristiane con frondi sotto, coperte di neue.
Pizza di bocca di caualiero guarnita di rose siroppate.
Oliue di Spagna seruite con limoncello, & aceto.
Prouole di campagna di Eoli con frondi sotto.
Mela diece di Giugliano con frondi sotto, aneuate.
Calzonetti ripieni di tutto cedro, e gelo di cotogni.
Nespole senz'osse scelte con frondi sotto.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto aneuate.
Canestrellette alla Genouese guarnite di pasta alla Todesca.
Vua negra con frondi sotto, e coperta di neue.

DOMENICA Quarta.

NOce concie firoppate seruite in tazza di cristallo.
Sopressata vecchia guarnita con limoncello, e moscardini.
Impanata di caprio strizzata d'oro, & argento.
Vbere di vacca imborracciata coperta con salsa reale.
Torte alla Portughese nitrate di zuccaro guarnita d'oro.
Insalata di Monache figurata strizzata d'oro.
Galline salpimentate guarnite di pasta alla todesca.
Bianco rosato guarnito di cedronata, & argento.
Seuiero di lepre guarnito di granati, e pignoli.
Melone rosso d'inuerno coperto di neue.
Pastone di piccioni casalini con spetie, e salami.
Casatelli di ricotta guarniti di chimere di pasta.

Primo messo caldo.

COppo di piccioni dissossati, e lattaroli guarnito di pasta.
Petto di vitella coperto di cardoni, cascio, e salami.
Pernici arostite coperte di limoncello piccolo sciroppato.
Tortano di S. Antimo ripieno di varie cose sciroppate.
Piattiglio di lattaroli indorato, con zuccaro, e cannella.
Pollastri arostiti, guarniti con pasta alla todesca.

Secondo messo caldo.

POlpettone à modo di drago guarnito di oua, e pignoli.
Tordi arostiti, e con sfoglie riuestiti, & infornati.
Testa di vitella stufata guarnita con limoncello siroppato.
Rauioli di ricotta, e prouola con zuccaro, e cannella.
Impanata alla Inglese nitrata d'oua, e zuccaro sopra.
Gallotti d'India guarniti di pasta fritta seruiti con salza reale

Freddo.

CAscio cauallo di Sicilia moscio con frondi sotto.
Acci di palude netti seruiti con sale, aceto, e pepe.
Mela spinose con frondi sotto coperte di neue.
Pastetelle nitrate guarnite con fiori, e zuccaro.
Calzonetti ripieni di bianco magnare, e zuccaro.
Marzolini netti, spartiti con frondi di cedro sotto.
Oliue negre d'Apruzzo seruite con oglio, & aceto.
Pizza di mel'appie siroppate, guarnita con zuccaro.
Pera buoncristiane con frondi sotto, coperte di neue.
Vua groia con frondi sotto, e coperta di neue.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto.
Scattole d'amendole confette, e cetrilli di zuccaro.

DOMENICA Quinta.

MAntechiglia lauorata à corona guarnita d'argento.
Supressate lauorate à fette guarnite di limone, e moscardini.
Impanata di porchetta seluaggia guarnita con fronde, & oro
Teste di capretto in adobbo con salmeriglio agro dolce.
Plattiglio di ventre ripieno guarnito con limone lauorato.
Tartara di latte, zuccaro, rossa d'oue, & aqua di fiori.
Gelatina di piedi, musi, e orecchie di porco domestico.
Testa di Cinghiale salpimentata con vino, saluia, e spetie.
Vua bianca guarnita à cupoletta con fiori, e neue.
Pastone di capone fatto ad Aquila guarnito con oro.
Seuiero di coniglio lauorato con pignoli, e cedronata.
Bianco mangiare incannellato, guarnito con gelo, e oro.

Primo messo caldo.

IMpanata all' Inglese di vitella, presutto, oua, e cose dolci.
Pollanche coperte con broccoli spicati, e tutti salami.
Plattiglio di lattaruoli indorati con zuccaro, e cannella sopra.
Tordi arostiti tramezzati con lardelli di lardo, e presutto.
Maccaroni scaldati stufati con prouola, brodo, zuccaro, e cannella.
Capretto lattante arostito, guarnito di calzonetti ripieni.

Secondo messo caldo.

PAsticcione di piccioni, vitella, osse mastre, fonghi, e spetie.
Brodo lardiero di palumbi seluaggi con sapore agro dolce.
Suppa di galline ripiene guarnite d'oua indorate, e pepe.
Coscia di caprio arostita con lardielli, garofali, e cannella.
Bocconetti ripieni di cose dolci, guarniti di zuccaro sopra.
Caponi impastati arosti seruiti con salza reale.

Frutti.

CAscio di Limosano netto spartito con frondi di cedro sotto.
Carciofale nouelle monde seruite con aceto sale, e pepe.
Oliue di Gaeta guarnite di limoncello, oglio, aceto, e pepe.
Prouole di Campagna monde con frondi di cedro sotto.
Pera buon christiane con fronde sotto, e fiori sopra.
Pastetelle di tutto cedro guarnite con fiori, e argento.
Vua rossa scelta con frondi di finocchi sotto, e aneuata.
Canestrellette alla Genouese guarnite di zuccaro, e oro.
Mela appie scelte con frondi di cedro sotto, & fiori sopra.
Canestre di vari lauori di pasta d'amendole.
Spogne di finocchi monde con sue frondi sotto, e aneuate.
Scatola di pera, pruna, e pasta di Genoua.

Decembre DOMENICA Prima.

FIorita di capra guarnita con zuccaro, e fiori.
Verrinia nitratta guarnita con limoncello piccolo.
Pastone di gallo d' India con capo, e piedi ftellato d'oro.
Bianco magnare in pezzi guarnito di cedronata.
Vua aglianica con frondi sotto, coperta di neue.
Torte di latte alla Castigliana guarnite d'oua mesci.
Impanata di vitella à modo di drago, guarnita.
Starne sparate sbattute à modo di quaglie con limone.
Filetto di Giugliano guarnito di limoncello, e moscardini.
Caponotti infasanati con salza reale sopra guarniti.
Insalata di monache guarnita di granati, e cappari.
Piattiglio di teste di capretto, coperto di salza di Pao.

Primo messo caldo.

FEgatelli di galli d'India arostiti guarniti di pasta fritta.
Pasticcione di vitella, fongi, animelle di caprio, e presutto.
Menestra di piselli nouelli, coperta con pollanche, e salami.
Fiancetto di vitella indorato guarnito di pane à corona.
Piattiglio allà Spagnola di biscotti, e cappari.
Filetto di vitella arostito guarnito di pasta alla Todesca.

Secondo messo caldo.

GRattinata di piccioni guarnita di fette di pane.
Pizza d'estremità di capretto con cedronata, e spetie.
Piattiglio d'animelle, & lattaroli di vitella arostiti.
Lasagne bollite in latte stufate con prouola, e natte.
Pastone alla Spagnola coperto di salza reale.
Piccioni arostiti, guarniti di bocconetti ripieni.

Frutti.

CAscio parmeggiano netto, con frondi di cedro sotto.
Mela appie di Sorrento con frondi di finocchi sotto.
Cardoni netti, spartiti, seruiti con sale, e pepe.
Frittiglie di bianco magnare guarnite di zuccaro.
Casci caualluci di Corleto guarniti con fiori.
Mela granatine con frondi di finocchio sotto.
Pizza di bocca di Dama guarnita di fiori, & oro.
Nespole scelte con frondi sotto, coperte di neue.
Pera boncristiane con frondi sotto, e neue sopra.
Scatola di copeta di mandorle con fusticelli sopra.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.
Canestra di castagnette, e tortanetti di zuccaro.

DOMENICA Seconda.

MAntechigiia alla Spagnola guarnita di cedronata.
Lingue di bufolo bollite guarnite con limone.
Pattiecione di zizza di vacca con salza di percoche.
Gigotto di congiio guarnito di limoncello lauorato.
Ricotte passate per siringa guarnite di fiori,e zuccaro.
Gelatina guarnita di varij colori sizzata d'oro.
Pastone di capretto à Leone guarnito di frondi, & argento.
Presutto sfilato guarnito di oua mesci, e frondi di cedro.
Melone d'inuerno con frondi sotto coperto di neue.
Buglio alla Spagnola guarnito di cedronata.
Testa di cignale salpimentata guarnita di limone, e spetie.
Peperata di vitella a sole guarnita d'argento, & oro.

Primo messo caldo.

PIedi di vitella senz'osse ripieni stufate in latte , e brodo.
Caponi bolliti coperti di broccoli, ceruellata, e boccolaro.
Piattiglio di zizza di vacca indorato con salza reale.
Pizza di natte, cedronata; pasta reale, oua, e zuccaro.
Grattinata di capretto con agro, oua, e zuccaro.
Coscia di castrato arostita, ripiena di cose siroppate.

Secondo messo caldo.

TRippa di vacca stufata in cascia con brodo, cascio, & oua.
Impanata all' Inglese ripiena di cose siroppate.
Piattiglio di teste di capretto guarnito di pasta alla Todesca.
Petto di vitella stufato guarnito di pignoli,e passoli.
Maccaroni di Puglia stufati con mozzarelle, e cascio.
Fasani arostiti infasanati seruiti con salza di Pao.

Frutti.

CAscio di Fiandra netto con frondi di cedro sotto.
Cifaglioni di Mazara netti,seruiti con sale,e pepe.
Mela appie scelte con frondi di finocchio sotto.
Oliue di terranoua sofritte con oglio, e pepe.
Scattola di copeta di mandole ambrosine.
Tartufali incartufalati, seruiti con sale, pepe, & agro.
Ricotte salate di Potenza nette con frondi sotto.
Pera vernotiche siroppate guarnite d'oua mesci.
Pizza di Candia siroppata guarnita d'oua mesci.
Vua negra di Ottaiano con frondi sotto aneuata.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto aneuate.
Scattole quadre di finocchi, e pignoli confetti.

DOMENICA Terza.

CApo di latte doppio inuolto con cedronata, e zuccaro.
Filetto di Giugliano guarnito con limone, & anasini.
Papare seluaggie salpimentate guarnite di salza reale.
Impanata di castrato guarnita di cime di mortella, & oro.
Piccioni di casa in scapece con sapore di cappari.
Presutto à panetto siroppato, nitratto, e stizzato d'oro.
Gelatina di piedi mussi, & orecchig di porco maschio.
Bianco magnare incannellato, guarnito d'oro.
Melone di pane bianco à fette, coperto di neue.
Pastone di capone impastato ad aquila con piedi.
Plattiglio di tordi menati à modo di quaglie guarnito
Insalata di caoli fiori guarnita di botarghe, & oliue,

Primo messo caldo.

FEgatelli arostiti con sue rezze, seruite con agro, e pepe.
Menestra di piselli con piccioni, cascio, e salami,
Pizza alla Todesca di lattarole, frittigli, e cedronata.
Testa di vitella stufata ripiena di cascio, & oua.
Pani ripieni di cose dolci stufati con latte, e brodo,
Pernici arostite seruile con salza reale bastarda.

Secondo messo caldo.

POlpettone sfogliato à modo di serpente guarnito.
Brodo lardiero di ventresca di cignale saluaggio.
Buglio alla Spagnola guarnito di gelo, & oua mesci.
Fongi di Genoua guarniti con polli, e salami.
Plattiglio di piedi di vitella indorati, con lattaroli.
Coscia di porco saluaggio arostita con garofali.

Frutti.

MArzolini netti, spartiti con frondi di cedro sotto.
Acci di palude netti, seruiti con sale, e pepe.
Mela appie con frondi di mortella sotto aneuate.
Pizza di bianco magnare guarnita di fiori, & oro.
Oliue di Spagna con limoncello, pepe, & aceto cũ sale
Cascio di Puglia netto spartito, con frondi sotto di cedro,
Vua tostola con frondi sotto, coperta di neue.
Pastetelle di cedro lauorato d'oro, & argento.
Castagne arostite monde, seruite con sale, e pepe.
Ne'pole scelte con frondi di finocchio sotto.
Pizza di bocca di Dama guarnita di pasta Todesca.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.

DOMENICA *Quarta.*

CEtrangole agre dolci monde in monte siroppate.
Limoncelle piccole siroppate in baciletti di cristallo.
Presutto della montagna di Rosero guarnito di moscardini.
Pastone di lepre con salmeriglio agro dolce dentro.
Pollanche salpimentate in cascia guarnite d'oua mesci.
Seuiero di malarde guarnito di zuccaro, e cannella.
Platteglio di ricotte fritte con salza di mostaccioli sopra.
Ventre ripieno guardino di limoncello, e bocconetti.
Vua bianca guarnita di fiori, e frondi sotto.
Gliri indorati in adobbo con salza agro dolce.
Bianco à laberinto guarnito di pignoli, & oro.
Impanata di gallo d'India alla reale stizzata d'oro.

Primo messo caldo.

PAsticcione sfogliato di vitella, piccioni, e salami.
Gallina coperta con carcioffale spartite per mezzo.
Palombi di ghiande stufati con salza bastarda reale.
Fianchetto di vitella ripieno indorato, guarnito di frittigli.
Fialdone di riso sfogliato con zuccaro, e cannella.
Filetto di vitella arostito guarnito di limone, e pepe.

Secondo messo caldo.

TOmacelle à stella guarnite di pasta alla Todesca.
Anatre stufate con pruna, e limoncelle siroppate.
Zuppa reale di biscotti di Spagna, e piccioni.
Gigotto di coniglio guarnito di bocconetti lauorati.
Pastone all' Inglese nitrato con zuccaro sopra.
Gallo d'India arostito seruito con salza reale.

Frutti.

CAscio cauallo del Foio spartito con frondi sotto.
Cardoni netti, spartiti, seruiti con sale, e pepe.
Pera bonchristiane con frondi di cedro sotto.
Rosone alla Spagnola ripieno di cose siroppate.
Insalata di cauli fiori guarnita di borarghe.
Prouole di Giugliano con frondi di finocchio sotto.
Mela diece di Castello a Mare scelte aneuate.
Pignoli netti in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.
Scatola di percoca secche, stizzata d'argento.
Pasticciotti di pasta reale guarniti con tonghi di zuccaro.
Sorbe scelte de lo Trecche con frondi sotto aneuate.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.

GENNARO DOMENICA PRIMA.

ROsata alla Genouese di latte, zuccaro, & oua mesci.
Lingue di bufola bollite, guarnite cô cime di cedro firoppate.
Sgotto di coniglio guarnito di pasta alla Todesca.
Impanata di fasanotti guarnita di fiori, & oro.
Capretti salpimentati con salza di cappari alla Spagnola.
Pizza bianca quartiata guarnita d'oua mesci.
Peperata di palombi di ghianda guarnita di pasta Todesca.
Vua verdesca con frondi sotto, coperta di neue.
Pruna cascauelle firoppate guarnite di pasta alla siringa
Pastone di vitella à stella guarnito d'argento.
Insalata reale con statuette, con fiori di sopra.
Pasticcione in monte violato guarnito di chimere di gelo.

Primo messo caldo.

TOrresno di capretto, sanguinacci, e fegatelli.
Petto di vitella coperto con cardoni, e salami.
Impanata di caprio con salami, e spetie dentro.
Plattiglio di natte, biscotti, animelle, & oua indorate.
Lingue di vitella fritte, coperte di salza di prune.
Capretti lattanti arostiti guarniti con pasta Todesca.

Secondo messo caldo.

COppo alla Portughese di fegatelli, ventricelli, & oua pisate.
Salciccione di Bologna bollito con radiche di petrocino.
Pasticciotti à nauette di vitella, osse mastre, & oua.
Laganelle stufate con prouole, marzolini, e manteca.
Plattiglio di teste di capretto, côperto con salza reale.
Caponi di Nocera impastati, ripieni di passole, & oliue

Freddo.

CAscio di fiore netto con frondi di cedro sotto.
Carciofale nouelle seruite con pepe, e sale.
Oliue negre di Messina seruite con pepe sopra.
Mela tramontane con frondi di cedro sotto.
Pizza di bocca di Caualiero di cose siroppate.
Cascio cauallo di Sicilia netto con frondi sotto.
Frittigli alla siringa reale guarniti di rossi d'oua.
Vua negra con frondi sotto, e fiori varij sopra
Casatelli di pruna, zuccaro, e percoche secche.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.
Bianco magnare à modo d'oua, con zuccaro sopra.
Spasa di botarghe di pasta d'amendole, e fiori.

Natte

DOMENICA Seconda.

NAtte fresche con zuccaro di panetto sopra.
Sopressata guarnita di limoncello, e moscardini.
Plattiglio di teste di capreto coperte di salza di prune.
Impanata di porchetta seluaggia stizzata d'argento.
Lingue di vitella trite, coperte di salza reale.
Casatelli in triangoli guarniti di fongi da pasta Todesca.
Tagliarini di ricotta passati guarniti di zuccaro, e fiori.
Coscia di caprio salpimentata guarnita di limone, e pepe.
Pastone di galline arciere tramezzato di salami.
Vua groia con frondi di finocchio sotto, à neuata.
Frittegli in conchiglie, ripieni di bianco magnare.
Insalata di cardoncini guarnita di botarghe, e cappari.

Primo messo caldo.

SAnguinacci di pollo stufati con pepe sopra.
Crostata di presutto, prouole, cedronata, & osse mastre.
Papari seluaggi stufati coperti di ceruellata.
Plattiglio di zizze di vaccha con fette di pane.
Gratinata di piccioni coperta con pasta lauorata.
Porchette lattanti arostite ripiene alla paesana.

Secondo messo caldo.

TOrdi arostiti, tramezzati di ceruellata, e presutto.
Brodo lardiero di palombi di ghianda con spetie.
Impanata di caponi impastati con salami, e spetie.
Plattiglio d'animelle, guarnito con lattaroli.
Maccaroni scaldati, stufati con manteca, e brodo.
Pollanche insalanate seruite con salza di passoli.

Frutti.

CAscio cauallo di polino netto con frondi sotto.
Cefaglioni di Palermo netti seruiti con aceto, e pepe.
Pizza di cedronata guarnita dell' istessa con oro.
Mela appie di Melito scelte con frondi sotto.
Oliue bianche di Gaieta, seruite con limoncelli, e pepe.
Mozzarelle fresche con frondi di finocchio sotto.
Pera carauelle con frondi sotto, coperte di neue.
Bianco magnare incannellato guarnito con cedronata
Scatola di passoli di Bari con argento lauorata.
Pasticciotti di pasta reale guarniti di cose siroppate.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.
Meloni di zuccaro nitrati, ripieni di radiche.

DOMENICA Terza.

MAnteca lauorata a corona ſtizzata d'oro ſopra.
Flettello guarnito di limoncello lauorato, e coriandri.
Gelatina di caponotti guarnita di gelo di cotogne.
Paſtone di piccioni caſalini tramezzati con verrinia.
Preſutto à vela guarnito di garofali, cannella, e fiori.
Melone d' Inuerno con frondi ſotto, e fiori ſopra.
Teſta di cignale ſalpimentata, guarnita di limone.
Tartare di latte guarnite d'oua meſci, & argento.
Plattiglio di ſtarne con ſalza di mela apie ſopra.
Impanata di capretto à modo di leone guarnita d'oro.
Bianco à coppoletta guarnito d'oro, gelo, e zuccaro.
Torcimuſſo alla Napolitana guarnito di limoncello piccolo.

Primo meſſo caldo.

ZVppetta di zizza di vitella ſeruita con caſcio, e pepe.
Bragiole alla Romana di porchetta ſeluaggia con ſpetie.
Broccoli ſpicati con galline, ceruellata, e ſalami.
Pane papalino ripieno di tartufali, & animelle.
Cubiglietti di vitella piccata, con bianco, medolla, & oua.
Coſcie di caprio aroſtite lardiate con garofali.

Secondo meſſo caldo.

POlpettone reale à modo di drago guarnito di roſſi d'ouo.
Coppo di petto di tordi lattaroli, e ſpetie.
Conigli ſtufati con ſalmeriglio di moſto cotto, e capari
Zuppa di gallo d' India diſoſſato, ſiroppata, e ripiena.
Roſoni alla Spagnola ripieni di bianco, e zuccaro.
Piccioni caſalini à roſto guarniti di paſta Todeſca,

Frutti.

CAſcio parmeggiano in pezzo netto con frondi ſotto.
Acci netti, ſpartiti, ſeruiti con ſale, aceto, e pepe.
Mela ſpinoſe di Giugliano con frondi ſotto.
Croſtata di mela appie ſiropata guarnita d'oro, e fiori.
Oliue di Celano infornate, ſeruite con oglio, e pepe.
Raſchi di Calabria netti con frondi di cedro ſotto.
Tortanetti di paſta d'amendole con fiori, e oro ſopra.
Pera boneriſtiane, con frondi di cedro ſotto, aneuate.
Frittigli di ſiringa con zuccaro, & gelo, & oro.
Vua verdeſca ſcelta guarnita d'oro, e fiori ſopra.
Spogne di finocchio con ſue frondi ſotto aneuate.
Scatole di ſeme di melone quadre con zuccaro.

DOMENICA *Quarta.*

BAcilotto di cristallo pieno di limoncelle piccole siroppate.
Verrinia lattante guarnita con limoncello, e moscardini.
Impanata di caprio con cime di limoncello sopra, & oro.
Galline salpimentate guarnite di pasta alla Todesca, e pepe.
Vua verdesca con frondi di finocchio sotto, aneuata.
Pizza bianca di ricotta guarnita d'oua mesci.
Gigotto di coniglio guarnito di pasta di martapane.
Pasticciotti à nauette ripieni di bianco magnare.
Pastone di vitella alla reale stizzato d'oro, & argento.
Fianchetto di vitella guarnito di limone lauorato.
Gallo d'India alla Pelicana guarnito di limone, e pepe
Insalata di caoli fiori guarnita di botarghe, e cappari.

Primo messo caldo.

SAnguinacci alla paesana guarniti con pane onto, e pepe.
Petto di vitella coperto con cardoni, e salami
Plattiglio di zizza lattante indorata con fette di pane.
Testa di vitella con prune e cose agrette sopra.
Pasticciotti di vitella, piselli, carciofale, e lattaroli.
Galli d'India arostiti guarniti di pasta di siringa.

Secondo messo caldo.

CRostata alla reale, di natte, cedronata, & osse mastre.
Fracassea di fegatelli, ventricelli, presutto, e spetie.
Tortano ripieno di cose dolci à modo di serpente.
Pronole fresche ripiene di cedronata, e stufate.
Lasagne di monache stufate con manteca.
Porchette lattanti à rosto ripiene alla paesana con passole.

Frutti.

CAscio di fiore netto con frondi di cedro sotto.
Cardoni di Procida mondi con sale, & aceto.
Mela pere di capo di monte con frondi sotto.
Pizza d'Angioli di cose siroppate di Genoua.
Oliue di Spagna seruite con limoncello, aceto, e pepe.
Cascio di Cerrito, netto, con frondi di mortella sotto.
Pastetelle nitrate di monache con fiori sopra, e sotto.
Carciofale nouelle seruite con sale, pepe, & aceto.
Sorbe scelte con frondi di finocchio, aneuate.
Pera cascauelle con frondi sotto, guarnite di fiori.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.
Spasa di fonghi castagnette, e tortanetti di zuccaro.

FEBRARO DOMENICA Prima.

Oua filata di latte, zuccaro, rossi d'oua, & aqua rosa.
Lengue di bufole seruite con limoncello, e moscardini.
Gelatina de mussi, orecchie, e piedi di porchetta.
Pastone di capone impastato con salami, e spetie.
Capretto allesso coperto di salza di mostaccioli, e pastareale
Melone d'Inuerno con frondi sotto, coperto di neue.
Casatelli à stella guarniti d'oua mesci, & argento.
Vua groia con frondi sotto, e fiori, & oro sopra.
Impanata di lepre con salami varij, e spetie.
Mela tramontane siroppate guarnite di cetrilli.
Seuiero di piccioni casalini guarnito di zuccaro, & cannella
Frittigli in pigna guarniti di gelo, & oua mesci.

Primo messo caldo.

Torresno alla Spagnola di bottoni, animelle, e lattaroli.
Impanata all' Inglese di vitella, & cose siroppate.
Oglia in cascia di tutte verdure, polli, e salami.
Platteglio di piccioni disossati con salza di cappari
Gigotto di vitella guarnito di pasticciotti in boccone.
Palombi di ghiande à rosto seruiti con salza di pruni.

Secondo messo caldo.

Pane onto all'appruzzese. coperto con presutto, e ceruellata.
Pasticciotti ripieni di cedronata, oua, & osse mastre.
Filetto di porco arostito, seruito con mostarda.
Lingue di vitella fritte, con cappari, & pepe sopra.
Maccaroni di puglia stufati con cascio cauallo, e prouole.
Coscia di castrato ripiena, arostita con lardelli apij.

Frutti.

Cascio cauallo di Polino netto con frondi di cedro sotto.
Acei netti, spartiti, seruiti con aceto, pepe, e sale.
Mela diece di Castello à mare con frondi sotto.
Scattola di copeta di Bari stellata con oro, & argento
Pizza di bianco magnare guarnita d'oua mesci.
Cascio di Fiandra netto, con frondi di finocchio sotto.
Canestrellette alla Genouese guarnite di melappie.
Insalata di varie mescolanze guarnita di botarghe, e fiori.
Cannolicchi di pasta fritta ripieni di cose siroppate.
Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.
Spogne di finocchio monde con sue frondi sotto.
Scattola quadra piena di cetrilli, e seme di meloni.

DOMENICA Seconda.

CApo di latte doppio guarnito di zuccaro di panetto.
Sopressata di Nola guarnita con limoncello lauorato.
Coscia di cignale salpimentata guarnita di limone, e pepe.
Pastone di tordi tramezzati con verrinia, e presutto.
Frittegli alla firinga à cancellate guarnite di chimere.
Plattiglio di piedi di vitella in adobbo guarniti di piccioni.
Gigotto di caprio guarnito di pasticciotti di cotognata.
Fasani alla Portughese guarniti di gelo, & oua misci.
Taglianni di ricotta guarniti di zuccaro, & oro.
Impanata di capretto a modo di leone, con oro.
Bianco magnare incannellato guarnito di cedronata.
Testa di cignale senz'osse con salmeriglio di cappari.

Primo messo caldo.

TOrdi arostiti tramezzati di ceruellata, e pepe.
Brodo lardiero di spalle di cignale con agro dolce.
Pollanche coperte con acci, e guarnite di salami.
Plattiglio di teste di capretto senz'osse, indorate.
Gubiglietti ripieni di vitella, oua, e medolla.
Caponi impastati arostiti seruiti con salza reale.

Secondo messo caldo.

TRippa callosa di vacca stufata seruita con marzolini.
Pani ripieni di natte, cedronata, zuccaro.
Impanata di zizza di vacca, con presutto.
Fonghi, e cocozze di Genoua stufati, con salami.
Maccaroni scaldati stufati con prouola, e brodo grasso.
Coscia di cingialetto à rosto guarnita di frittegli.

Frutti.

MAraolini netti di Fiorenza con frondi sotto, e sopra.
Carciofale nouelle arostite con oglio, sale, e pepe.
Oliue di Mesina negre seruite con aceto, e pepe.
Melappie scelte con frondi di finocchio sotto.
Pasticciotti di cose siroppate guarniti d'oua mesci
Castagne d'inserto arostite seruite con sale, e pepe.
Casci cauallucci di Corleto guarniti d'oro, e fiori.
Scattole di passole catalogne stizzate d'argento.
Pera boncristiane con frondi di mortella sotto.
Insalata di caoli fiori guarniti di cappari sopra.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue.
Canestra di pignolatà giacci, e pasta reale.

Amito

DOMENICA Terza; e Prima di Quadrageſima.

AMito incannellato guarnito di pignoli, e zuccaro.
Tarantello diſalſato guarnito con limone, e pepe.
Paſtone d'ombrina ſtizzato con oro, & argento.
Gelatina di cefali guarnita con limone lauorato.
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro del frutto loro
Pizza di paſta reale guarnita di zuccaro, e fiori.
Plattiglio di ragoſte con agro, aceto, e pepe.
Teſta di cernia ſalpimentata guarnita di varie coſe.
Vua bianca con frondi ſotto coperta di neue.
Impanata di peſce di ſalmone con pepe.
Treglie in eſcauece guarnite cõ limoncello, e cappari.
Melone d'Inuerno con frondi ſotto aneuato.

Primo meſſo caldo.

SCorfani ſtufati ripieni di pignoli, e pruna.
Meneſtra di piſelli, e carciofale guarn. con capitone.
Linguati fritti guarniti con limoncello, e pepe ſopra.
Croſtata di tarantello, cedronata, zuccaro, & amendole
Zeppole di cicinelli à modo di tortanetti.
Cefali aroſtiti guarniti con limoncello, e pepe.

Secondo meſſo caldo.

PAſticcione di frutti di mare con caoli fiori, e pepe.
Calamari ripieni ſtufati con latte d'amendole.
Maccaroni ſtufati con amendole, e pepe.
Cannolicci aperti ſoffritti con oglio, pepe, e agro.
Sarachi aroſtiti ſeruiti con ſalmeriglio agretto.
Frittata di cauiale guarnita di pignoli, e pepe.

Frutti.

ZEpole à vento guarnite di fiori, e zuccaro ſopra.
Carciofale nouelle ſeruite con ſale, aceto, e pepe.
Pizza di Dame guarnita d'oro, argento, e fiori.
Inſalata di Monache lauorata di coſe ſiroppate.
Copeta di Bari guarnita di moſcardini, & oro.
Oliue di Spagna guarnite con oglio, aceto, e pepe.
Tortanetti, e caſtagnette di zuccaro guarniti con fiori.
Melappie ſcelte con frondi di cedro ſotto.
Tartufali aroſtiti mondi, ſeruiti con agro dolce.
Pera boncriſtiane con frondi di mortella ſotto.
Paſticciotti di mandorle ambroſine, e ſiroppati.
Spogne di finocchi monde, con ſue frondi ſotto.

DOMENICA Quarta.

LImoncelle piccole firoppate con cime di cedro guarnite
Anciouc di Genoua nette guarnite di limone,oglio,& acet
Impanata di cefali con oglio,herbette, e fpetie.
Linguati imborraciati alla Spagnola con cappari fopra.
Tortanetti ripieni di pafta di mandorle guarniti di fiori.
Tracene falpimentate feruite cô oglio,limoncello,e pepe
Seuiero di calamari guarniti con zuccaro , e cannella.
Plattiglio di botarghe guarnito con agro,oglio, e pepe
Vua groia con fronde fotto coperta di neue.
Paftone d'anguille tramezzate, con cannella, e pepe.
Pafticciotti di amito lauorati guarniti di cedronata.
Pera carauelle firoppate guarnite con cetrilli,& oro.

Primo meſſo caldo.

ANguilla aroftita con mollica tramezzata con tarantello.
Broccoli fpicati coperti con tefta di fturione.
Treglie fritte guarnite di limoncello lauorato,e pepe.
Plattiglio di dentici, e fpinole guarn. cô pepe,e pignoli.
Coppo di farde fenza fpine, maccaroni , e cedronata.
Salpe frefche aroftite con falmeriglio agrodolce.

Secondo meſſo caldo.

TOrtano ripieno di cedronata, e frutti di mare.
Tefta di ragofta ripiena di pignoli,mollica,e fpetie.
Lentecchiata ripiena con tutti falami, e pepe.
Pafticciotti di tartufali, eftremità di pefce , e pepe.
Trippa di cannolicchi fparati guarnita di fponnoli.
Spinola aroftita guarnita con limoncello lauorato.

Frutti.

SPonoli di mare aroftiti, feruiti con pepe, e fale.
Mela diece con frondi di finocchio fotto,e fiori fopra.
Caftagne aroftite monde feruite con pepe, e fale.
Paftetelle fritte di monache ftizzate d'oro,& argento,
Acci di palude mondi feruiti con fale, e pepe.
Oliue di Geraci bianche feruite con oglio, & aceto.
Pizza di melappie aroftite firoppate con zuccaro.
Plattiglio di botarghe feruito con agro, e pepe.
Infalata di caoli fiori guarnita dell'ifteffo.
Strufoli à corona guarniti di zuccaro, oro, e fiori.
Spogne di finocchi monde, coperte di neue.
Barattoli di cotognata firoppata guarnita di fiori.

Prune

MARZO DOMENICA Prima.

PRune damascene, scelte, bollite, seruite con zuccaro.
Piattiglio di capitone dissalzato guarnito con limone.
Pastone di spinole di mare stizzato d'argento.
Castagnette nette vna dentro l'altra di frutti loro ripiene.
Scorfani rossi, salpimentati seruiti con oglio, aceto, e pepe.
Ragoste sane monde, guarnite con sue brancie.
Ostreche di Táranto in scapece guarnite di limone.
Piattiglio di alice fresche bollite con aceto, e pepe.
Treglie fritte coperte con marausto di percoche secche.
Vua verdesca con frondi sotto, coperta di neue.
Bianco di merluzzi di colore genestrato guarnito d'oro.
Impanata di coruo con oglio, e spetie dentro.

Primo messo caldo.

POlpettone di sarde, tarantello, pignoli, erbette, e pepe.
Menestra di fenocchio coperta con capitone, e spetie.
Anguille fritte guarnite di limoncello lauorato.
Impanata all' Inglese di sarde, e cose stroppate.
Zeppole di riso à modo di tomacelle stufate.
Ombrina arostita con salmeriglio agro dolce sopra.

Secondo messo caldo.

PLattiglio di polpitelli stufati, con zuppeta sotto, e pepe sopra.
Pasticciotti sfogliati ripieni di spinole, e patelle.
Merluzzi bolliti guarniti con tartufali, e pepe sopra.
Morene fritte integre senza spine guarnite di limone.
Zuppa di ceci rossi, ripiena d'hebette, & rosmarino.
Cefali arostiti guarniti con limone.

Ferdlo.

RIcci di mare ripieni vn dentro l'altro del loro frutto.
Cardoni mondi seruiti con sale, aceto, e pepe.
Zepole à tortanetti con frondi di rosmarino, e fiori.
Patelle reali arostite seruite con agro, e pepe.
Scattole di passole senza arilli stizzate d'argento.
Insalata di lattuche guarnita con cepollette, e cappari.
Piattiglio di pignoli in adobbo con aqua di fiori.
Mela pere d'incerto con frondi di cedro sotto aneuate.
Pizza di cedronata guarnita con zuccaro, e fiori.
Carciofale fritte, seruite con sale, aceto, e pepe.
Fichi secchi di Calabria guarniti di frondi, & oro.
Spogne di finocchio monde, con sue fronde aneuate.

pignoli

Domenica Seconda.

PIgnoli in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.
Plattiglio d'arenghe guarnite con oglio, aceto, e pepe.
Sarache fritte coperte di falmeriglio di capponi.
Paftone di ventrefca di tonno ftizzato d'oro.
Fellone di mare ouato guarnito con le fue branee.
Merluzzi falpimentati guarniti con limoncello, & herbette.
Mela tramontane firoppate guarnite d'oro, e zuccaro.
Gelatina d'ombrina guarnita di pignoli, e granati.
Impanata di trotte guarnita con cime di mortella.
Paftieciotti à nauetta ripieni d'amito incannellato.
Ricci di mare netti vn dentro l'altro del frutto loro ripieni.
Pizza di percoche fecche guarnite di fiori, e zuccaro.

Primo meſſo caldo.

SCorfanetti ripieni ftufati con latte d'amandole.
Oglietta in cafcia di varij verdure, e falami di pefce.
Agughie fritte fenza fpine coperte con falza reale.
Calamari fritti, guarniti di limoncello, e pepe fopra.
Ragofta monda ftufata con pepe, & agro fopra.
Cerina di mare aroftita feruita con oglio, & aceto.

Secondo meſſo caldo.

ACetello di fecettelle, e tarantello, fpognole, e pignoli.
Croftata di fparagi, cannolicchi, farde, e calamari.
Oftreche fritte, coperte con falza di paftenache, e zuccaro.
Taralli frefchi alla Napolitana con oglio, & oliue.
Zeppole fcaldate, guarnite di rofmarino, zuccaro, e fiori.
Treglie aroftite, guarnite di tomacelle di farde frefche, e pepe.

Frutti.

PLattiglio di paftinache firoppate guarnite dell'ifteſſo.
Caftagne aroftite feruite con agro, fale, e pepe.
Oliue di Caferta guarnite con limone, aceto, e pepe.
Pizza di fcorze di cetrangole grattate con zuccaro, e pepe.
Infalata di fparagi guarnita di capitone, e cappari.
Zeppole ripiene di tutto cetro guarnite di fiori.
Mela tramontane con frondi di finocchio fotto.
Bianco infratta di ragofta guarnito di fiori, e zuccaro.
Carciofale tenere aroftite con fale, oglio, e pepe.
Sportelle di percoche fecche, faue, & fenz'offa.
Spogne di finocchi monde coperte di neue.
Barattoli di lazarole firoppate tramezaati con fiori.

DOMENICA Terza.

CEtrangole agredolci monde in monte con zuccaro.
Alcu salate guarnite con oglio, aceto, e limoncella.
Tartara di ragosta, zuccaro, e pasta reale.
Impanata di capitone con erbette, e spetie.
Plattiglio di sarde senza spine con salza sopra.
Testa di cernia salpimentata guarnita con varie chimere.
Lacerti fritti in adobbo guarniti con limone, e pignoli.
Plattiglio di ragoste guarnito con sue brancce monde.
Melone bianco con frondi sotto, & aneuato.
Pastone di tarantello disalsato con spetie sopra.
Vua groia con frondi sotto, coperta di neue.
Treglie fritte coperte con salza di pastinache.

Primo messo caldo.

PAsticcione di piselli, caulifiori, e frutti di mare.
Cauli Romani guarniti con capitone disalzato, e pepe
Linguati fritti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.
Scorfani bolliti, ripieni con pignoli, passoli, e pepe.
Casatelli di bianco pasta d'amendole, e cedronata.
Sarachi arostiti guarniti con limoncello, e pepe.

Secondo messo caldo.

CRostata di sparagi, cedronata, tarantello, e pignoli.
Pesce salmone stufato con pignoli, passoli, e prune.
Sarde fritte coperte di pasta guarnite d'ostrache fritte.
Calamari ripieni coperti con salza di mostaccioli.
Fonghi di Genoua stufati con sponoli, e tarantello.
Aurate arostite con salmeriglio di salza reale.

Frutti.

GAmbari di mare salpimentati guarniti dell'istessi, e pepe.
Carcioffale monde seruite con sale, aceto, e pepe.
Zep ole alla reale guarnite di mele, zuccaro, e fiori.
Mela diece di S mma scelte con frondi di cedro.
Plattiglio di fongi arostiti con pepe, sale, & arigano.
Oliue di Misciagna negre seruite con oglio, & aceto.
Insalata di raperzoli guarnita con radici, e fiori.
Pizza di dattoli, cedronata, persoche, e zuccaro.
Pera bonCristiane con frondi di cedro sotto.
Pasticciottina nauetta lauorati, ripieni d'amito.
Spogne di finocchio monde, coperte di neue,
Pizza alla Venetiana di pasta reale, e fiori.

Domenica Quarta.

PLattiglio di ragosta guarnito con agro, limoncello, e pepe.
Pastone di cerina con spetie, e tarantel o guarnito.
Tracene salpimentate guarnite di limone, & erbette.
Castagnole di mare ripiene vn dentro l'altro del loro frutto.
Vua siluestre con frondi sotto, e coperta di neue.
Linguati in adobbo guarniti con limoncelle, e capparini
Pizza di bianco, pasta reale amito, e zuccaro.
Melappie stroppate guarnite con cetrilli, e pignoli.
Impanata di sturione con erbette, cetronata, e spetie.
Bianco magnare incannellato guarnito di pignoli.
Scuiero di sarde senza spina guarnito di percopata.
Plattiglio di botarghe guarnito di capparini.

Primo messo caldo.

CAnolicchi aperti soffritti con oglio, agro, e pepe.
Testa di sturione stufata cō sparagi, passoli, e pignoli.
Pizza di cicinielli, ragosta, erbette, spetie, e zuccaro.
Oglietta di faue nouelle, carcioffale, & salami di pesce.
Treglie fritte con salsa di cappari, e mosto cotto seruite.
Calamari ripieni di varie cose, & arostiti con oglio, & aceto.

Secondo messo caldo.

PAsticcione di frutti di mare, carcioffale, e tartufali.
Frittata reale di cauiale guarnita di fette di cetronata
Pastone all'Inglese di sarde tarantello, e cose stroppate.
Prugnoli arostiti con sale, pepe, oglio, & odore d'aglietto
Lasagne stufate con amendole atorrate, spetie, e mostaccioli.
Spinole arostite guarnite con pepe, e limone lauorato.

Frutti.

CArcioffale arostite seruite con agro, e pepe sopra.
Acci di padula mondi seruiti con aceto, pepe, e sale.
Guanti a gelosia guarniti di mele, zuccaro, e fiori.
Insalata di cicorie franciata con fiori di borragine sopra.
Plattiglio di botarghe guarnito con limone lauorato.
Pizza di bocca di dama guarnita di cetronata, e fiori.
Faue nouelle aperte seruite con sale, e pepe.
Oliue di maranola negre soffritte con oglio, e pepe sopra
Mela tramontane d'inserto con frondi sotto, & aneuate.
Pasticciotti di gielo di cotogni, cetronata, e zuccaro.
Scatola di passole di Beluedere stizzata d'argento, & oro.
Spogne di finocchi con frondi sotto coperte di neue.

DOMENICA *Quinta*.

PRuna domaschine bollite con vino coperte di zuccaro.
Tarantello disalzato guarnito con limoncello, e pepe.
Pastone di cernia con capetone, e spetie dentro.
Piattiglio di sarde fritte senza spina coperte di salza di pruna
Melone d'inuerno con frondi sotto, e sopra, & aneuato.
Ostreche di Taranto in adobbo guarnite con limoncello, e pepe.
Testa d'ombrina salpimentata guarnita con limone lauorato.
Piattigli di polpo mondo, a modo di ragosta guarn. dell'istesso.
Impanata di luzzo tramezzata con tarantello, e spetie.
Vua groia di somma con frondi sotto, e sopra aneuata.
Calatelli a sconciglio d'amito guarnito di fiori, e zuccaro.
Ricci di mare ripieni vn dentro l'altro di frutti loro.

Primo messo caldo.

ANguille arostite con frondi di lauro, & mollica.
Pesce capone stufato con melappie, spognole, e pignoli.
Suppetta di finocchi seluaggioli guarnita con capitoni.
Linguati fritti guarniti con limoncello lauorato, e pepe.
Piattiglio d'ombrinette coperte con salza reale bastarda.
Ventresca di tonno arostita guarnita con limone, e pepe.

Secondo messo caldo.

CRostata sfogliata di tarantello, cetronata, e tartufali.
Scorfani rossi stufati con pruna, pignoli, mela, e spetie.
Morena fresca sana senza spina guarnita con limone, e pepe.
Teste di ragoste ripiene con agro, erbette, molica, e spetie.
Amendolata con ragosta, pasta reale, zuccaro, e cannella.
Corui di mare arostiti con marausto agro dolce, e pepe.

Frutti.

STrofoli in monte guarniti di zuccaro, & argento.
Carcioffale arostite con sale, oglio, e pepe sopra.
Pizza di mel'appie arostite guarnita di zuccaro, e fiori
Granci di mare ouati salpimentati guarniti dell'istesso
Melapera di Massa con frondi sotto, e fiori sopra.
Oliue di Caserta guarnite con oglio, aceto, e pepe.
Pastetelle di monache fritte ripiene di cetronata
Insalata di mescolanza cappari botarghe, & alici.
Pasticciotti d'amendole atorrate guarniti di zuccaro.
Pera buonchristiane con frondi sotto, e sopra aneuate
Spogne di finocchi monde con frondi sotto, aneuate.
Scatola di prune pera, & pasta di Genoua indorate.

APRILE DOMENICA Prima, e dopo Pasqua

FRaole scielte lauate con greco firoppate con zuccaro,
Pizza di limoncelle piccole firoppate guarnite di fiori.
Presutto á vela guarnito con garofoli, cannella, e fusticelli.
Impanata di tortorelle tramezza di presutto,
Tagliarini di ricotta passata cō aqua di fiori, e zuccaro
Platteglio di quaglie meleate con limoncello, aceto, e pepe.
Galline salpimentate guarnite di pasta alla Todesca.
Fianchetto di vitella ripieno di cose firoppate, e spetie.
Pastone di vitella alla reale stizzato d'argento.,
Tartara di latte guarnita di zuccaro, e fiori.
Platteglio di zizza lattante coperta con salza reale.
Vua groia scelta con frondi sotto coperta di neue.

Primo messo caldo.

TOrresno di lattaroli, bortoni, presutto, e spetie.
Oglietta alla Spagnola di piselli carcioffale con salami
Petto di vitella bollito seruito con salza verde.
Teste di capretto indorate con zuccaro, e cannella sopra.
Pani ripieni di cose siroppate stufati con latte, e brodo.
Filetto di vitella lattante arostito guarnito con limone lauorato.

Secondo messo caldo.

PAsticcione di quaglie, tartufali, vitella, presutto, e spetie.
Pollanche stufate con passoli, pruna, pignoli, e spetie.
Gigotto di gallo d'india guarnito di verrinia, e cetronata.
Fongi di Genoua stufati con pollami, salami, e spetie.
Fialdone di ricotta, semola, spetie, e zuccaro sopra.
Fasani ripieni arostiti con salza reale.

Frutti.

CAscio cauallo del Foio con frondi di cedro sotto indorate.
Carcioffale monde seruite con aceto, sale, e pepe.
Calzonetti di bianco guarniti di zuccaro, e fiori.
Amendole monde con frondi sotto coperte di neue.
Oliue di Castiglione bianche con limone, e pepe sopra
Cascio vecchio d'Abruzzo netto con frondi sotto indorate.
Mela dolci con sue frondette, e fiori coperte di neue.
Pizza di cetronata guarnita di zuccaro, e fiori.
Faue nouelle monde con frondi sotto, & aneuate.
Melapera con frondi di cetro, & rose sopra.
Spogne di finocchi monde con frondi sotto, & aneuate
Scatola di pasta di Genoua con varij lauori.

DOMENICA Seconda.

MAntechiglia lauorata di zuccaro, & oro sopra.
Verrinia guarnita con limoncello lauorato, e moscardini.
Pizza bianca di ricotta guarnita di zuccaro, e rose.
Impanata di quaglie di sprouieri, con presutto, e pepe.
Gelatina di testa di vitella guarnita di pignoli, & oro.
Prunelle nouelle con frondi sotto, coperte di neue.
Piattiglio di piccioni senz'ossa in adobbo con capparini.
Tortano sfogliato ripieno di bianco magnare, e zuccaro.
Pastone di vitella a stella guarnito d'oro, e fiori sopra.
Conigli arostiti con salmeriglio sopra di cappari, e zuccaro.
Chimere di butiro lauorato guarnite con oua mesci & oro
Piattiglio di piedi di vitella senz'ossa con salza di passoli.

Primo messo caldo.

TOmacelle di fegato di vitella guarnite con pasta Todesca.
Broccoli spicati coperti con galline, spetie, e salami.
Tortano sfogliato ripieno di fraole, natte, e zuccaro.
Teste di capretto stufate ripiene di cose agrette, e spetie.
Zizza di vacca indorata guarnita d'oua mesci, e zuccaro.
Piccioni di casa arostiti ripieni alla paesana con melapie

Secondo messo caldo.

LIngue di vitella stufate con cascio, oua, e spetie.
Piattiglio di ceruelli indorati con zuccaro, e cannella sopra.
Pasticciotti di lazzarole siroppate con cetronata, e zuccaro.
Grattinata di spalle di capretto con zuccaro, e cannella sopra.
Lasagne stufate con manteca, prouola, e cascio cauallo.
Capretto lattante arostito guarnito di pasta Todesca attorno.

Frutti.

MArzolini aperti con frondi sotto, fiori, & oro sopra.
Carcioffale fritte seruite con aceto, pepe, e sale.
Castagne verdi arostite monde seruite con sale, e pepe.
Botarghe, e tortanetti di pasta di bocca di dama indorati
Acci di padula mondi seruiti con sale, aceto, e pepe.
Prouole del Garigliano con frondi sotto, e sopra oro.
Oliue di Spagna con oglio, aceto, pepe, e limoncello.
Mela tramontane con frondi sotto, e fiori sopra.
Torta alla Venetiana di pasta di marzapane indorata.
Spogne di finocchi mondate coperte di neue.
Pera buon christiane con frondi sotto, e fiori sopra.
Vua bianca con frondi sotto coperta di neue.

DOMENICA Terza.

FRaole nette con vino firoppate con zuccaro.
Filetto di porco guarnito di mosťardini, e fiori.
Peperata di quagli e guarnita di limoncello lauorato.
Ricotte veraci guarnite con zuccaro, e rose.
Pastone di cappone ad Aquila stizzato d'argento.
Casatelli quartiati di pasta reale guarniti di rose.
Gigotto di conigli guarnito con limone lauorato, e pepe
Tortorelle senz'ossa arostite coperte con salza di pruna.
Pizza di cetrangola grattate con zuccaro, e pasta reale.
Impanata di capretto lattante stizzara d'oro, e d'argento
Anadrelle alla Napolitana guarnite d'oua mesci, e fiori.
Lattaruoli di vitella firoppati guarn. con zuccaro, & oro

Primo messo caldo.

POlpettone à modo di drago guarnito di pollastri.
Menestra di faue nouelle, carcioffale, presutto, e boccolaro.
Galline impastate bollite seruite con limoncello, e sale.
Crostata di prouole, ossa mastre, e zuccaro.
Fianchetto di vitella indorato con zuccaro, e cannella sopra.
Pollastrelli arostiti ripieni d'oliue, passoli, e pignoli.

Secondo messo caldo.

FRacassea di fegatelli, ventricelli, bottoni, e presutto.
Gallotti d'India stufati con vua spina, pruna, e spetie sop.
Impanata all'Inglese di vitella, e spetie, e cose firoppate.
Bragiole di vitella lattante guarnite di pasta fritte.
Maccaroni di Cagliari stufati con marzolini, e prouole.
Coniglio arostito con salmeriglio di mosto cotto, e zuccaro.

Frutti.

CAscio parmegiano in pezzi con frondi sotto, e sopra.
Cardoni mondi seruiti con aceto, sale, e pepe sopra.
Pastetelle doppie di pasta d'amendole, e cetronata
Amendole verdi aperte con frondi sotto aneuate.
Oliue di Terranoua negre con pepe, & aceto.
Insalata di sparagi, fiori, cappari, e mescolanza.
Casciecauallucci di Corlito guarniti di fiori, & oro.
Canestrelletti alla Genouese guarniti di zuccaro, e rose.
Mela rose d'inserto con frondi sotto, fiori, & oro sopra.
Carcioffale bollite seruite con sale, aceto, e pepe.
Spogne di finocchi con sue frondi sotto, & aneuate.
Scatola di pistacchi confitti, cetrilli, e fusticelli.

DOMENICA *Quarta.*

CEtrangola agredolce monde firoppate con zuccaro;
Sopreſſata guarnita con limoncelli, e moſcardini.
Paſtone di Gallo d'India ſenz'oſſa ſtiazato d'argento.
Piedi di vitella in adobbo con ſapore agrodolce, e ſpetie.
Paſticcione in monte violato di vitella, e pollaſtri guarnito
Pizza bianca guarnita di zuccaro, roſe, & argento
Piattiglio di capretto coperto con ſalza di moſtaccioli.
Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro ſopra
Impanata di lepre a modo di leone guarnita di fiori, & oro.
Piattiglio di percoca ſecche firoppate ſtizzate d'oro ſopra.
Bianco magnare guarnito di percopata, zuccaro, e pignoli.
Acetello di fegatelli, e ventricelli guarnito con menta, e ſpetie.

Primo meſſo caldo.

PAſticciotti di fraole, natte, zuccaro, manteca, e medolla.
Meneſtra di piſelli, carcioffale, ſparagi, e ſalami.
Vitella bollita guarnita con limoncello, e pepe ſopra.
Piattiglio di lattaroli, e bottoni indorati con fette di pane ſotto.
Geneſtrata di zizza di vacca con zuccaro, e cannella ſopra.
Caponi impaſtati aroſtiti ſeruiti con ſalza reale.

Secondo meſſo caldo.

PAne onto all'Abbruzzeſe con bottoni preſutto, e lattaroli
Pollaſtri ſtufati con ſalza d'amendole moſtaccioli, e ſpetie.
Suppa di biſcotti di Spagna con piccioni firoppati ripieni.
Paſticcione di vitella, quaglie, tartufali, e carcioffale.
Rauioli nudi ſtufati con prouola, zuccaro, e cannella.
Coſcietta di vitella lattante aroſtita ſeruita con ſalza reale.

Frutti.

CAſcio cauallo di Polino con frondi ſotto, e ſopra indorate.
Carcioffale aroſtite con oglio, aceto, pepe, e ſale.
Pizza d'Angioli di coſe firoppate di Genoua guarnita.
Ceraſe nouelle dentro vaſi di criſtallo aneuate.
Amendole monde con frondi ſotto coperte di neue.
Ricotte ſalate di potenza nette con frondi ſotto.
Bianco magnare in pezzi guarnito el pignoli.
Vua aneuata con frondi ſotto, e fiori ſopra.
Mela tramontane ſcelte con frondi di cedro ſotto.
Sportelle di percoca ſecche ſenz'oſſa con fiori, & oro.
Pignoli mondi in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro
Spogne di finocchi con frondi ſotto aneuate.

Capitolo Quinto.

Breue tauola dell'ordine del magnare.

HO voluto fare questa seguente tauola, acciò tutti quelli, che vogliono far pasti di qualsiuoglia sorte, vedano per essa tutte le cose necessarie per suo seruitio, come vn ricordo, però l'hò messo per ordine d'alfabeto, doue si vede molte varietà di pasti, si di caldo, come di freddo. auuertendosi, che detta tauola di piatti si possano variare di più, e diuersi modi e sapori, conforme alla prudenza di chi l'ordina, o l'apparecchia.

Pani varij

Biscotti Pisani
Biscotti di Spagna
Biscotti bruni.
Biscotti di zuccaro.
Ciambelle Romane.
Cacchiatelle.
Freselle varie.
Freselle di zuccaro.
Pane à rotolo o a dicina
Pane di fiore.
Pane Papalino,
Pane di Monache.
Taralli reali.
Taralli di zuccaro.
Taralli cresciuti.

Vini bianchi.

Amabili della riuiera
Asprini di Napoli.
Albani di Roma.
Beluedere.
Caprarola di Roma.
Chiarello di Calabria.
Greco di Napoli.
Maluasia di Candia.
Moscatello d'Ortona.
Oruieto di Roma.
Posilipo di Napoli.
Rouiello di Napoli.
Trebiano di Toscana.
Di Carini di Sicilia.
Verdea di Fiorenza.

Fichi.

Afra.
Bianca.
Colombra.
Gentile.
Granta.
Lattarole.
Minutelle.
Negre.
Ottate.
Palosselle
Borgesotte.
Alprire.
San Pietro.
Sirnese.
Troiane.

Aque cotte.

Cedro.
Cannella.
Cicorie.
Coriandri.
Di fiori di Melangoro
Finocchi.
Gelsomini.
Lazzarole.
Moscardini.
di fiori di cedro.
Rose.
Scorzenera.
amarene.
Selieri.
Zuccaro.

Vini Rossi.

Marena.
Bracciano di Roma.
Claretto di Francia.
Cerasoli di Napoli,
Chianti di Fiorenza.
Guarnaccia.
Lacrima di Napoli.
Monte polciano.
Monte ferrato.
Monte poggio.
Mangiaguerra.
Marino di Roma.
Raspata.
Spagna.
Saragosa di Sicilia.

Frutti varij.

Marene.
Celse bianche.
Celse rosse.
Cetrangole.
Cerase grosse.
Cerase coglì antrine.
Cerase palombine.
Cerase agostine.
Fragole verace.
Fragole vaccare.
Granate varie.
Melone.
Nespole.
Sorbe.
Visciole.

Pruna.

Biancolelle.
Bastarde.
bugiarde.
coglia pecore.
cascauelle.
coscie di donna.
di frati
d'india
damascene.
fellecchie primarole.
maiateche.
rosse.
reali.
scaldate
San Pietro.

Poma.

Alesandrine.
Albergia.
Gimomole.
cotogne.
cetre varie.
lazzarole.
limoncelle.
mela cotogne.
noci persiche.
percoca.
poma apertora.
persiche bianche.
persiche vernotiche.
poma d'Adamo.
ponsini.

Mela.

Alappie.
bastarde
canoamele.
carauelle.
colafino.
cetrare.
dieci.
gaitanelle.
nouelle.
pera.
rosse.
reali.
spinose.
sfarinate.
tramontane.

Pera.

Bvon cristiane.
Bergamotte.
bianche.
buggiarde.
carmosine.
carauelle.
giacc ole.
ingannauillano.
laure.
moscarelle.
mastr'antuone.
pignatelle.
Reali.
rossine.
San Giouanni.

Insalata.

Cardoncini.
cauli fiori.
cepolle.
cappari.
cetrole.
lattuche.
lupoli.
molignane.
mescolanze.
piselli.
pastinache.
raponzoli.
sparagi.
scarole o endiuia
talli varij.

Vue varie.

Aniolica.
corniola
codacauallo.
doraca.
dolce.
falanghina.
Greca.
groia.
grassa.
maluagia.
moscatella.
rouella.
tostola.
verdesca.
vacchara.

Frutti d'erbessarij.

Aci, o sellari.
Amendole.
arucole.
cardoni.
carciofale.
cesaglioni.
composta.
castagne.
carosielle.
faue uerdi.
pastinache.
rapeste.
radici.
senapi.
spogne.

Oliue.

Capo d'Otranto.
Caserta.
castiglione.
campagna.
gaieta.
Ieraci.
messina.
massa.
maranola.
mont'alto.
palermo.
spagna.
San Lorenzo.
sessa.
terra noua.

Frutti secchi.

Amendole
castagne
cotogne
dattili
fichi.
giugiole.
lazzarole.
mela.
noci.
nocelle.
persiche.
pera.
passole
pruna
sorbe.

Legumi.

Ceci
coriandri.
cicerchie
faue maiatiche
fauette
faue frante
fasolini
fasoli Romani
finocchi secchi
grano d'india
lentechie
orgio mondo
piselli secchi
pignoli
riso.

Salami.

Coscie di caprio
coscie di cignale
filetto
fianchetto
lingue
lepre
mortadelle
presutto sfilato
salciccioni varij
sopreßata
verrinia
ventreri pieno
voccolaro
ventresca di dainotto
zizze

Salpimentati.

Caponi
capretti
cosce di caprio
castrato
galline
mallardi
presutto
palumbi
pollanche
pernice
pappari
piedi di vitella
teste di cignali
testa di vitella
zizza.

Acetilli.

Anatre.
conigli
fegatelli.
lingue,
musi, & orecchie
piccioni
pollastri
piedi di vitella.
presutto
piedi di castrato
palumbi
quaglie
tortorelle
teste di cignali
tordi

Addobbi.

Anatrelle
caponotti
ficetole
gaudini.
galline
lingue
mallardi
piccioni
pollastri
paparelli
piedi di vitella
perniciotti
pollanche
quaglie
teste di capretti.

Pastoni.

Anatra
capponi
capretti
caprij
cignali
conigli
fasani
galli d'india
lepri
pernici.
papari
palombelle
pauoni
tortore
vitelle

Pizze varie.

Bianco magnare
cotognata
cocozzata
crugnale
dattoli
lazzarole
latte
mozzarelle
meloni
mela varie
percoca secche
pastenache
ricotte
prouola
pera varie.

Gigotti.

Capretto,
coniglio
caprio
caponi
castrato
cignali
francolini
fasani
gallo d'India
lepre
mallardi
pernici
papari.
vacca
vitella.

Carne stroppata.

Animelle.
bottoni,
capretto
ceruelle
ficetole.
fegatelli.
lattaroli.
piedi di vitella.
pollastri
presu to
regnonata
teste varie
verrinia
ventre
zizza.

Gelatina.

ANatre.
caponotti
galli d' India.
musi, & orecchie.
mallardi
piedi di vitella.
piedi d'agnello e porco
pauonotti.
piccioni.
pollastri.
pa[illegible]ari
starne.
testa di vitella.
testa di cignale.
teste di capretti.

Seuieri.

ARcere.
anatre.
caponi.
capretti.
conigli.
fasani.
gaudini.
lepari.
mallardi.
papari.
pollastri.
panzetta di vitella.
palombi.
piccioni.
tortore.

Antipasti.

ANatrelle.
ceruellate
caionza.
capretto.
ficetole.
fegatelli.
lingue.
pollastri.
polpettnoi.
piccioni.
petto di vitella.
polpette.
piedi di vitella.
trippa.
testa di vitella.

Brodi Lardieri.

ARcere.
anatre.
conigli.
caprio.
cignali.
fasani.
galline.
lepari.
mallardi.
piccioni.
piedi di vitella.
palombi.
quaglie.
tortorelle.
tordi.

Torresini.

ARcigliole.
animelle.
bottoni.
capretti.
conigli.
Ficetole.
galli d' India.
lepri.
piccioni.
paparelli.
presutto.
pauonotti.
Tordi.
tortorelle.
zizza.

Stufati.

BOttoni.
capretto.
coniglio.
caprio.
castrato.
gallo d'india.
galline.
lattaroli.
pollastri.
piccioni.
pollanche.
paparelli.
piedi di vitella.
teste varie.
zizza di vacca.

Menestre verdi.

BRoccoli.
caoli diuersi.
capouccia.
cocozze.
cepolle.
cotogni.
cardoni.
finocchi.
faue.
lattuche.
melone.
piselli.
pera.
rape diuerse.
scarole.

Bianche.

FArro.
fongi.
finocchetti.
lasagne.
lasagne di molignane
maccaroni di casa.
mille fanti.
maccaroni scaldati.
pane grattato.
pontalicchi.
riso.
semola.
strangola preti.
taralli.
tagliarini di mollica.

Bolliti.

AGnello.
Caponi.
capretto.
cignale.
caprio.
castrato.
galline.
mallardi.
pollastri.
papari.
pollanche diuerse.
teste.
vitella
vacca.
zizze.

Salze.

AMarene.
agresta.
corgnali.
cotogni.
finocchi.
fraole.
granati.
mel'appie.
noci.
percoca.
passoli.
pauo.
pruna secche.
reale.
verde.

Piattigli.

AN melle.
bottoni.
ceruelli.
estremità di polli.
lazzarole.
piedi di vitella.
presutto.
pollastri.
papari.
piccioni.
quaglie.
testa di vitella.
teste di capretti.
Tordi.
zizze.

Piatti indorati.

ANimelle.
ceruelli.
capretto.
ceruellata
fiancherto ripieno.
fegatelli.
garofani d'agnello
lattaroli.
piccioni.
pollastri,
piedi di vitella.
teste di capretti.
testa di vitella.
ventre ripieno.
zizze.

Impanate.

ANatrelle.
capponi
caprio.
cignale
capretto.
castrato.
fasani.
gallo d'india.
gaudini.
mallardi.
papari.
piccioni.
starne.
vitella.
zizze.

Crostate.

AN melle.
bottoni.
boccolaro
ceruelli.
centre di polli o creste.
caprioli.
fegatelli.
ficetole.
lazzarole.
petto di capretto.
petto di piccioni.
petto di gallo d'india.
presutto.
verrinia.
zizze.

Pasticcioni.

ANimelle.
capretto
ficetole.
fegatelli.
lepre.
lazzarole.
piedi di vitella.
pollastri.
paparelli.
piccioni.
quaglie.
starnotti.
teste varie.
vitella.
zizze.

Paste varie.

BOcconotti.
cannoli ripieni
fiatiglie
cubiglietti varij
piccioni riuestiti
pizze Abruzzese.
pasticciotti sfogliati
polpettori sfogliati,
pasticciotti reali.
pani reali.
sfogliatelle varie
serpente ripieno.
torciglioni sfogliati.
tortano sfogliato.
tortano ripieno.

Arosti.

CAponi.
capretti
conigli.
caprio.
cignale.
castrato.
ficetole.
galli d'india.
lepre.
paparelli.
piccioni.
porchette.
quaglie.
tordi.
vitella.

Imboracciati.

ANatrelle
antere.
fasani.
francolini.
gaudini.
galline.
mallardi.
pernici.
pollastri.
palombelle.
pollanche.
pauonotti.
starne.
tortorelle.
teste di capretti.

alla

Oua varie.

Alla francese
all'acqua
cecate
da bere
fritte
in tassa
menate
mescie
indorate
polpette
popiello
ripiene
stufate
sperdute
siroppate.

Fritte varie.

Agnelilli
bocconetti
castagnette
canestrelli fritti
frittate di sanbuco
frittate ripiene.
frittelle siroppate
frissoni fritti
neuole siroppate
neuole varie
pasticciotti in neuole
polpette fritte
pizze ripiene
polpettoni fritti
tortanetti fritti.

Brodetti varij.

Alla Romana
alla Genouese
brodetto ingrattinato
brodetto di cocozze
di mel'appie
di grisomole
di piselli
di tonninole
di gelo di cotogna
di percopate
di melone
intonta
in molignane
sciosciello
sciocello di latte.

Menestre di pasta.

Calzonetti stufati
lagarelle di Monache
maccaroni di puglia
maccaroni incauati
maccaroni di Palermo
rauioli vestiti
rauioli d'erba
rauioli siroppati
rauioli di pera
tagliarini di oua
tagliarini di Cagliari
tagliarini di mollica
vermicelli Siciliani
vermicelli d'ingegno
vermicelli d'amito.

Formaggi.

Cascio cauallo d'Acerrito (pruzzo
calabria
castignano
certello
cascio cauallo di polino
cascio cauallo del foio
cascio di fiore
maiorica
mozzarelle
marzolini
prouole
parmeggiano
raschi, o ricotte
sicilia.

Latticinij.

Amito.
bianco in frutti
bianco nero
bianco in gelo
bianco in oua
bianco incannellato
butiro lauorato
capo di latte
gioncata
latte quagliato
mantechiglia
natte
ricotte
ricotte fiore
vermicelli di ricotta

Salami.

Anguille
ancione
alicette
arenghe
botarghe
cauiale
cefali
capitone
marinato di Marseglia
oua di tonno
ostrache
sturione
spata
salmone
tarantello.

Pesci in bianco.

Alici fresche
cernia
cefali
dentici
elifanti
felloni
merluzzi
ombrine
polpi
ragoste
scorfani
spinole
tracene
trotte
tonno.

Plattigli.

Anguille
calemari
cernia
gango
lamprede
lacerti
linguati
polpetelli
spinolotti
sarachi
seccie
sturione
sarde
treglie
tonno.

Scapeci.

ALici
anguille
calamari
cernia
corui
gronghi
lacerti
linguati
morene
seccie
spinole
sarde
spata
treglie
tracene.

Gelatina.

ANguille
capitone
cernia
cefali
dentici
gronghi
lamprede
lacerti
merluzzi
spinole
trotte
tonno
tracene
teste d'ombrina
teste varie.

Senieri.

AVrate
corui
cannolicchi
calamari
cefali
luzzi
linguati
merluzzi
polpetelli
ragoste
scorfani
sturione
spata
triglie
tarantello.

Pastoni.

ALose
anguille
cernia
cefali
capitone
dentici
lamprede
merluzzi
sturione
squatro
spata
spinole
trotte
treglie
tonno.

Pasticcioni.

ANguille
calamari
cicinelli
grongo
frutti di mare
fongi varij
lamprede
polpitelli
pesce spata
sturione
seccie
sarde
tonno
tarantello
tonninole.

Calzoni ripieni.

AMito
bietola
cocozza
castagne
crisomole
merluzzi
maccaroni
mollica di pane
melone
pastinache
percoca secche
ragoste
sarde
spinaci
sparagi.

Frittelle o zeppole.

BOrragini
cresciute
calzonetti.
cetrilli
cicinelli
di gelo
di semola
d'amito
fior di cetrangolo
frisoni
guanti
riso
rosmarina
strufoli
scaldate

Zuppe.

ANguille
cannolicchi
cappari
cicinelli
gongole
lumache
lucerne
polpitelli
spincle
scorfani
tartuche
tonninole.
tartufali
tarantello
teste varie.

Piatti ripieni.

ANguille
calamari
cernia
dentici
elefanti
gronchi
lacerti
luzzi
morene
scorfani
sturione
spinole
seccie
teste di ragoste
teste d'ombrine

Anti-

Antipasti.

ANguille
calemari
cernia.
dentice.
lucerne.
morene.
polpi.
scorfani varij
seccie.
spinolette.
tracene.
tartuche
tarantello.
teste varie.
tortani.

Fritti.

ALici.
anguille
calamari.
dentici.
fragaglie.
lacerti.
luzzi.
lamprede.
lardichelle.
linguati.
ombrine.
sparaglioni.
sarde.
tonno.
treglie.

Arosti.

AIlole.
aguglie.
calamari.
cirine.
corui.
dentici.
luzzi
marmori.
occhiate.
spinule.
salpe.
sarde.
tonno.
treglie.
vope.

Frutti di Mare.

CAnnolicchi.
cecale.
castagnette.
carnumi.
felloni.
gambari.
granci.
ostreche.
patelle.
ricci di mare
spere.
sponoli.
sconcigli.
scapici.
tonninole.

Frutti siroppati.

AMarene.
amendole.
biscotti.
cotogni.
carcioffale
dattili.
granati.
lazzarole.
limoncelle
mel'appie.
molignane.
mela varie.
noci.
pignoli.
pera varie.

Pizze varie.

ANgeli.
cetronata.
caualieri.
cotognata.
candia.
dama.
di lazzarole.
mel'appie.
pera varie.
pasta di Genoua.
percopata.
pastetelle.
pastetelle reali.
pastetelle fritte.
pastetelle di cedro

Barattoli.

AMarene.
cotognata.
crugnali
cocozzata.
faue
fior di borragine.
fior di garofali.
fior di cedro.
gelo di cotogni.
limoncello.
lazzarole.
nespole.
nocelle.
pera varie.
radiche varie.

Scattole.

AMendole.
anasini.
confetti varij.
cinamomi.
copeta.
cetrilli.
fusticelli.
fronde di rose.
moscardini.
pera.
pistacchi,
pignoli.
passoli di Bari.
pruna.
seme di meloni.

Cose siroppate,

CEtronata.
cocozzata.
castagnette.
giacci.
melonata.
pasta d'amendole.
percopata.
pasta di Genoua.
pignolata.
pasta reale.
torze di lattuche.
tortanette.
torte varie.
talli lingue boue.
visciole siroppate

Finte di zuccaro.

AMarene.
cetrosi.
cerase.
castagne.
fichi.
grisomole
granate
molignane.
mela varie.
nocelle.
nespole.
percoca
pruna.
pera.
vua.

pro-

Prouisione di viaggi, e banchetti.

S'Auerte, ch'Io non metto la quantità della prouisione di robbe, che bisognano per il viaggio, non sapendo la quantità, e qualità delle persone, e camino, o sia per mare, ò per terra; mà di questo mi rimetto al vostro maturo giuditio, facendo solo vn compendio, e ricordo d'alcune cose necessarie, cosi d'estate, come d'inuerno, & il tutto diuiso con ordine di alfabeto, acciò sappia ogn'vno prouedersi. & anco seruiranno per i banchetti famosi, ò in campagna, Ville, Terre, Città, & Isole, si come hò fatto io col mio poco sapere in diuerse occasioni, & in particolare nel sponsalitio del Sig. Principe d'Ottaiano Medici; del Sig. Marchese del Vasto d'Aualos d'Aragona; del Sig. Duca d'Atri Acquauiua d'Aragona; di Vice Rè di Napoli, e d' Eminenze di Cardinali, & anco nell'occasione della Regina di Vngheria, quando fù riceuuta dalla Città di Nola, ordinando si facesse sempre l'infrascritta prouisione.

Animali di penna.

ANatre, arcere, capponi, faggiani, francolini, ficetole, galli d'India, galline, gaudini, pauoni, mellardi, papari, pollanche, pollastri, piccioni, palombi dighianda, pernici, quaglie, tortore, tordi, & oua.

Biancheria.

BArettini, collari, camise, calzette, cofcinere, calzonetti, fazzoletti, lenzola, menfali, manichini, panni di feta, & di corarami, rocchetti di barba, faluiette, fcarpini, fopra calzette, touaglie, veli per fopra tauole.

Barattoli.

AMarene, botagini, cotognata, crugnali, conferua di rofe, cetrilli, fiori di malua, fiori di citrangole, fiori di cetro, gelo di cotogni, lazzarole, limoncelle piccole, nefpole, pera, radiche varie, torzi varij.

Credenza.

BAcili, boccali, bicchieri, brocche, buggie per candele, cucchiai, cocome, cantimplore, canestri, cortelli, conche, carrafelle, candelieri, forcine, fruttere, giarre, refrefcatori, fmoccia candele, ouere, panere per tauola, piatti varij, falere, sblandoni, tromboni, mortaletti, & fopreffa firinga.

Cocina.

ACcette, barracchini, brocche, cocome, conche, caccaui, cati, cortellacci, cafcie, candelieri, grattacafcio, graticgle doppie, lucerne, mortali, polzonetti, pignate, perciatori, pali, patelle, piftoni, rotafpeti, fpeterie, fcoffietti, tauole, & trepiedi varij.

Carne di quatrupedi.

AGnelli, caprij, cignali, capretti, conigli, caftrati, lepri, porchette, vacche, e vitelle.

Cofe bianche.

AMito, candelotti, candele, carte varie, farina, farro, intorcie di cera, & a uento, gnocchi diuerfi, libretti di cera, lafagne, maccaroni varij, rifo, femola, fale vario, vermicelli varij.

Latticinij

BOtiro, cafcio, cafciocaualli varij, marzolini mozzarelle, prouole varie, parmeggiano, ricotte, rafchi falati, & tutte cofe varie di più parti.

Frutti varij.

AMarene, alberge, amendole, agrefta, cetroli, caftagne, cerafe, cetrangole, crugnali, cotogne, granati, lazzarole, limoncelle, melone, mela, nocelle, noci, nefpole, pere, percoca, pruna, forbe, vua fpina, vua, e vifciole.

Guarda robba.

GEnocchiali, boffetti, baulli, brafceri, cafcioni, corde, chiodi, paramenti, portieri, profumieri, parafoli, ftiuali, feggie, fcale, feggette, fcaldaletti, fpago, trabacche, tauole, tenaglie, tapeti, martelli, ventagli, ventarole, e ventofe.

Legumi.

Legumi

CEci fasoli, faue, lenteccchie, piselli, riso.

Per Camera.

ACqua di fiori, aghi, canestre, carte di gioco, cartere, fonte d'acqua santa, filo, guantera, incenzo, lazzi, libri d'istorie, e di deuotioni, orologgio, pettinere, profumieri, pizzette, piattelli, quadri di deuotione, saponera, seta, stringhe varie, specchi, tarocchi, taccaglie di seta, zagarelle varie.

Seccami diuersi.

AMendole, arigano, agli, cepolle, castagne, dattili, fichi, finocchi, giuggiole, lazzarole, mela, magiorana, noci, nocelle, pignoli, pruna, passole, sorbe.

Stalla.

APpannatori, briglie, brusche centure, cappelloni, couerte, carde, catti, chiodi, criuelli, ferri, martelli, mesure, ochiali, scale, stiuali, speroni, staffe, staffili, sopra selle, sopra cingie, ferrecchie, tinelle, tridenti, e di tutte cose doppie.

Sroppate, e cose d'amendole.

CEdronata, cocozzata, castagnette, giacci diuersi, graffioli, mostaccioli, pastareale, pignolata, percopata, pasta di Genoua, pizzetta di rose, radiche, sosamelli, torte venetiane, torzi, e tortanetti varij.

Scatole di confettioni.

AMendole, anesini, confetti grossi, e piccoli, e preparati, coriandoli, cedrilli, cinamomi capelli di angeli, copeta, fusticelli, frondi di rose, pera, pruna, pignoli, pistacchi, passoli di Bari, mostardini, mezze amendole, mirabolani, marmorate, semente di meloni, sementella, torrone, zenzeuerata.

Diuersi sapori.

Aceto, mostarda, mostocotto, mele.

Spetie.

AMbra, cannella, garofani, musco, noci moscate, piretro, pepe, zenzifero, zuccaro, zaffarano, zibetto.

Verdumi.

ACci, broccoli, cardoni, carciofale, cesaglioni, cocozza, cecoria, cauli fiori, cetroli, cauli Romani, e di Bologna, lettugua, cappuccia, finocchi, faue, lauro, melagranate, piselli, pastinache, rape, rosmarino, spinaci, senapi, sparagi, spognoli, scarole, torze, talli di fasolini, tartufali, radici, rapeste, e tutte sorti d'herbette.

Carboni, legna, pane, neue, e vini varij.

Salami di carne, e di pesce, & altro.

ARenghe, ancioue, anguille, boccolari, bottarghe, cefali affumati, & ogni altra sorte di pesce secco al fumo, capitoni, cauiale, fongi salati, filetto di porco, insongia indoglia, lardo, lingue, mortadelle, mescesca, moscimà, ostrache, pettorina, presutti, piedi, sarache, sopressate, salricciconi, salmone, sturione, tarantello di tonno, e di pesce spada, teste, verrinia.

SIgnori hò notata qui appreſſo ſei banchetti, tre d'eſtate, e tre d'inuerno, de quali ſono tre di carne, e tre di peſce, ſecondo le ſtagioni, e tutti varij, che ſi poſſono fare trà amici, occorrendo occaſioni, & non ſi marauigliano, ſe non metto quattre, ò dieci piatti per vno, che ſarebbe longaria, oltre che queſto ſi sà, ſecondo la quantità delle perſone, che ſaranno conuitate, ne anco metto la moltitudine di variati piatti, che queſto è il meno, & io hò hauuto mira che ſi poſſano fare commodamente, che poi à Prencipi d'altezza ſi fanno mediocre, ma di coſe eſquiſite per non apportarli rincreſcimento di tanta tardanza in tauola, ne conſiſte il dare bene da magnare in fare faſciucaria per dir coſi, di molti piatti, perche à Signori grandi, ci vuole vn buon ordine di partire il ſeruitio, e che tutte le coſe vadano bene, e con ſilentio; la tanta quantità di piatti, fà neceſſità di ſtare lungo tempo à tauola, per il che ſuole venire à tedio; mà s'alcuno vuol moltiplicare dieci, ò venti per uno, hò fatto l'antecedente tauola per ordine d'alfabeto, acciò ogn'uno facci come le pare, e piace.

Primo

Primo Banchetto di carne.

Primo messo di Credenza.

FRagole scelte lauate con greco, e zuccaro sopra.
Sopressata di Nola, guarnita con moscardini sopra.
Pastone à modo di fortezza, guarnito con banderole.
Statue di dui Todeschi al naturale di zuccaro.
Seuiero d piccioni, guarnito alla reale di cose siroppate
Presutto a velo, guarnito di fusticelli, & oro sopra.
Peperata di conigli con salza di pruna sopra.
Pastone di gallo d'India riuestito, guarnito d'oro.
Statua d'Atlante con il mondo in spalla di zuccaro, & oro.
Aguglia di gelatina, guarnita di varij colori.
Pasticcioni in monte violato, guarniti di fiori, e oro.
Statua d'vn morglio di zuccaro, che sona lo tamburo.
Pastone di vitella guarnito di gramaglietti, & argento.
Tantara di quattro colori, guarnita di cose siroppate.
Pruna bianche in tazza di giaccio guarnite.
Fresone alla Spagnola ripieno di cose siroppate.
Statua d'vn Re sotto baldachino di zuccaro, e oro.
Piattiglio di lattaroli siroppati, guarnito d'oro, e zuccaro.
Biancó magnare à piramide guarnito d'argento.
Pizze bianche guarnite d'oua mesci, fiori, e oro.

Primo messo caldo.

TOrresino di lattaroli, piccioni, e ceruellata.
Suppa di sparagi coperta con caponi, e salami, e spetie.
Gaudini arostiti con lardelli, presuto, e molica.
Past ecione di vitella, fongi, piccioni, salami, e spetie.
Teste di capretti indorate, guarnite di verrima.
Percopata di pollastri con spetie, aceto, e mosto cotto.
Caponi stufati con maluasia, capparini, e spetie.
Torte reali di natte, pasta reale, oua, e zuccaro sopra.
Rauioli nudi con zuccaro, cannella sopra, e stufati.
Pauonotti arostiti, seruiti con salza di pao sopra.

Secondo messo caldo.

OGlia di piselli, carciofali, polli, e salami.
Crostata di presutto sfilato, zuccaro, cotognata, e natte.
Platiglio di gallo d'India senz'ossa ripieno di cose siroppati.
Pastone di zizza di vacca intramezzato con cetronata, e spetie.
Gigotto di vitella, guarnito di quaglie, lattaroli, & presuto.
Polpettoni à modo di sirene, guarniti di rossi d'oua.
Pani ripieni di cose siroppate, natte, e zuccaro sopra.
Suppa di tartufali con pollanche, spetie, e salami.
Stellette di pane indorato con salza di cetronata sopra.
Faggiani infaggianati, seruiti con salsa reale.

Tortano

Terzo messo caldo.

TOrtanò sfogliato ripieno di bottoni, & animelle.
Piccioni arostiti, guarniti con pasta todesca sopra.
Tartara di petto di pollo, frondi di cetro, e zuccaro.
Polpettone di vitella arostito con fette dell' istessa.
Leprotti stufati con salmeriglio di mosto cotto, e pepe.
Toresno di capretto firoppato guarnito di zuccaro
Cubiglie ti ripieni di carne di vitella, oua, e cetronata.
Coscie di caprio arostite, guarnite di limone lauorato.
Quaglie in adobbo, guarnite con capparini, & spetie.
Filetto di vitella lattante arostito, e guarnito.

Quarto messo caldo.

BRodo lardiero di piccioni, guarnito con pane sotto.
Plattiglio di zizza indorato con fette di lattaroli.
Casatelli di natte, rosso d'oua, zuccaro, & gelo.
Suppa di piccioni senz'ossa, ripieni di cose firoppate.
Anatrelle stufate con passoli, pruna, e pignoli.
Impanata all' inglesa, nitrata, ripiena di vitella.
Fongi di Genoua stufati con pollami, salami, e spetie.
Quaglie arostite con lardelli, mollica, e pepe sopra.
Lasagne di monache con zuccaro, e cannella.
Zizza imboracciata, seruita con salza di pruna.

Vltimo messo di frutti.

PEzzi di cascio parmeggiano con frondi, e fiori sopra.
Carciofale bollite, seruite con aceto, pepe, e sale.
Buglio guarnito di pasta d'alcorso, & argento.
Mela tramontane con frondi di cetro sotto.
Pastetelle di tutto cetro guarnite di garofani.
Insalata reale con statue di cetro attorno, e fiori.
Cascicaualli di Polino, guarniti di fiori, & oro.
Rosone à vento, ripieno di cose firoppate guarnito.
Oliue di Spagna, guarnite di limone lauorato, e pepe.
Testa di molignane di zuccaro al naturale.
Cerase dentro fruttera di giaccio con fiori diuersi.
Pizza di Candia guarnita di cose firoppate, e oro.
Carofelle di finocchi sopra un carro di cetro indorato.
Pignoli in adobbo con aqua d'Angeli, e zuccaro sopra.
Pera fiorentine dentro vn fonte di giaccio, e fiori.
Sportelle d'vua aneuata sopra fruttiere di cristallo.
Sfogliatelle ad aqua la, guarnite d'argento, e oro.
Canestra di botarghe, e fongi di zuccaro indorati.
Torta Venetiana guarnita di fiori, & oro sopra.
Barattoli di lazzarole firoppate guarniti di fiori, & oro.

Secondo

Secondo Banchetto di carne.

Primo messo di credenza.

Manteche gli'a lauorata à corona guarnita d'oro.
Pruna de frati dentro refrescatori di giaccio.
Statua del'a cerua di Cesare al naturale di zuccaro, e oro.
Presutto sfilato guarnito d'oua mesci, & argento sopra.
Melone à fette con frondi di vite sotto aneuato.
Fichi bru ciotte con frondi sotto coperte di neue.
Statua d'vn cacciatore al'a postura di zuccaro al naturale.
Pera carauelle siroppate guarnite di cetrelli, e zuccaro.
Felettello, guarnito di moscardini, e limoncello lauorato.
Pastone di capretto à modo di Drago guarnito di oro.
Statua d'vn satiro di zuccaro, con arco in mano con la faretra.
Caiatelli guarniti di fiori, zuccaro, & oro sopra.
Pastone di paparelli armato, guarnito d'oro, e fiori.
Galli d'India all'a Pelicana guarniti di lazzarole, e argento.
Popiello alla Spagnola di zuccaro, oua, e latte, & aquarosa.
Statua di lupo, e di cignale di zuccaro, afferrati in contrasto.
Pernici in adobbo di capparini, limone, pignoli, e spetie.
Caponi in cascia, guarniti di cetronata, oro, e limone.
Pastone di vitella, guarnito d'argento, e fiori sopra.
Statua d'vn cane corso bianco, e negro di zuccaro alla postura.

Primo messo caldo.

PAsticcione di lattaroli, piccioni, salami, e cose siroppate.
Galli d' India disossati stufati con sapore agro dolce.
Piattiglio d'animelle, e fegatelli indorati, & guarniti.
Gigotto di vitella, guarnito di quaglie, e ficetole.
Capponi allessi, coperti di broccoli, salami, e spetie.
Pizze sfogliate alla reale di natte, botiro, e zuccaro.
Suppa di tartufali con lattaroli, e presutto sfilato.
Anetrelle imborracciate ripiene con oliue, e pera.
Maccaroni scaldati, guarniti con zuccaro, e cannella sopra.
Faggiani arostiti, seruiti con salza reale in pasticciotti.

Secondo messo caldo.

IMpanata di capretto lattante con pasta frolla.
Brodo lardiero di palombi di ghianda con spetie.
Pani ripieni di natte, medolle, oua, e cetronata.
Starnotti arostiti, coperti con salza di cotogni.
Galline impastate, coperte con finocchi seluaggioli.
Gigotto di gallo d'India, fatto ad aquila con spetie.
Quaglie arostite con lardelli, spetie, e mollica sopra.
Coppo di petto di picciosti, oua, cetronata, & zuccaro
Fonzi, e cocozze di Genoua con pollami, salami, e spetie.
Filetto di vitella arostito, guarnito con pasta Todesca.

Terzo messo caldo.

CRostata di presutto, oua, cetronata, natte, & zuccaro.
Testa di vitella rostata, ripiena di cose siroppate.
Piattiglio di piccioni indorati con fette di pane à corona.
Coscia di castrato ripiena, & arostita con lardelli.
Pasticciotti di vitella, animelle, medolla, oua, e zuccaro.
Tomacelle di fegato di caponi, guarnite varie.
Impanata di zizza intramezzata con presutto, e pepe.
Fiadoni di riso, ricotta, parmeggiano, prouola, & oua.
Lentecchiata, guarnita di polli, tutti salami, e spetie.
Porchette lattanti arostite ripiene di suoi interiori, e pepe.

Quinto messo caldo.

GRifoni alla Spagnola, ripieni di cose siroppate, e zuccaro.
Conigli arostiti con salmeriglio di cappari sopra.
Piattiglio di natte, piccioni, e biscotti di Spagna.
Brasciole alla Romana in adobbo agro, dolce, e pepe.
Capretto alesso coperto con salza di lazzarole, e zuccaro.
Zizza di vacca indorata con zuccaro, e cannella sopra.
Prouole ripiene con oua, ossomastro, e zuccaro sopra.
Teste di capretto senz'ossa imborracciate con spetie.
Galli d'India arostiti, seruiti con salza reale,
Bocconetti di gelo di cotogni fritti, e siroppati con zuccaro.

Vltimo messo di frutti.

MArzolini di Fiorenza, guarniti con frondi, e fiori.
Pera reali dentro vn refrescatore di cristallo, aneuate.
Pizza di percoca, guarnita di cose siroppate,
Cognole di padula seruite à fette con frondi sotto, & aneuate.
Oliue di Palermo, seruite con bacilotto di cristallo, e pepe,
Percoca in adobbo con Greco, seruite in asciutto.
Frittiglie à stella ripiene di bianco magnare.
Lazzarole bianche coperte con neue, e frondi sotto.
Castagne arostite, seruite con agro, pepe, e sale.
Frutti di pasta di bocca di Dama guarniti con zuccaro.
Nocelle monde seruite in tazza di giaccio.
Cascio cauallo di potenza guarnito con fiori, & oro.
Bianco magnare incannellato, guarnito d'oro.
Spogne di finocchi solleuate a laberinto con oro.
Pizza d'Angeli di pera, e pasta di Genoua.
Poma bianche apertore con frondi sotto; e sopra.
Pasticciotti di pasta di marzapane, con zuccaro lauorati.
Vua a zolica dentro vn refrescatore di giaccio con frondi.
Pasticciotti di cotogni siroppati con zuccaro, e cannella.
Spasa di torzi, pruna, & percopata di Genoua,

Terzo Banchetto di carne.

Primo messo Credenza.

Plattiglio de pruna secche bollite, seruite con zuccaro.
Verrinia siroppata, guarnita di moscardini, & oro.
Statua di zuccaro, con vn caualier à cauallo giostrante.
Pastone de caprio à sconcigli o con banderole, & oro sopra.
Testa di cigna e salpimentata, guarnita di fiori, & argento.
Mortadelle di Bologna guarnite d'oro, e limone lauorato.
Statua di Zerbino armato, che tiene Medoro per i capelli
Aguglie di gelatina di varij colori guarnita di fiori, e oro.
Plattiglio di fianchetto di vitella, guarnito di limone.
Padiglione di guerra di zuccaro al naturale con guardie.
Pastone di gallo d'Indi a armato guarnito di oro figurato.
Vua duraca dentro vna fruttera di giacco aneuata.
Statua di vn alfiero di zuccaro con bandiera, e penne.
Pastone di caoli fiori guarnito alla reale di fiatnette.
Gigotto di lepre, guarnito di limone lauorato, & oro.
Statua di zuccaro d'vno trombetta à cauallo correndo.
Seniero di piccioni guarnito di cose sitrippate, & oro.
Bianco magnare à cupola guarnito di gelo; & oro sopra.
Statua di Tancredi e Clorinda di zuccaro combattendo gionti.

Primo messo caldo.

TOrresno alla spagnola di presutto ceruellata, & lattaroli.
Anatrelle stufate con salza reale guarnite d gelo.
Tortano sfogliato à modo di serpente di cose dolci.
Fegatelli di caponi arrostiti con rete di vitella, e pepe.
Ogli a Lombarda di cardoni polli, salami, e cascio.
Pastone di c gnale con presutto, e spetie dentro.
Plattiglio di ventre ripieno guarnito di pasta todesca.
Gigotto di caprio guarnito con tordi, e limone lauorato.
Fiad ne alla lombarda guarnito d'vna mescite, & oro.
Palombi di gh anda arostiti seruiti con salza di pao.

Secondo messo caldo.

BRodo lardiero d Mallardi dissossati, e spetie.
Plattiglio di biscotti di Spagna con caponi ripieno.
Con gli arostiti coo salmeriglio sopra di cappari
Impanata alla reale di vitella lattante, presutto, e spetie
Brasciole di porchetta seluaggia arostite con cipolle, e spetie
Broccoli soficati coperti con pollanche, e salami.
Pastoni d'acetl pis li ossomastre, e vitella.
Sfogliate ripiene di bianco zuccaro, gelo cannella.
Maccaroni scaldati stufati con zuccaro, e cennella sopra.
Porchette arostitite ripiene con sue estremità, & passoli

Terzo messo caldo.

PLattiglio di teste di capretti senz'ossa indorate.
Starnotte arostite seruite con mostarda forte.
Zizza di vacca bo'l ta coperta con salza verde.
Pasticcioiti in boccone ripieni di cose dolci, e zuccaro
Testa di vitella, ripiena di turdi e frutti di mare.
Tartara all'a Palmeggiana, guarnita di cose siroppate.
Suppa di tartufali, animelle, e centre di polli
Cannolicchi di pasta frolla, guarniti d'oua mescite.
Fongi, e cocozza di Genoua stufati con polli, e salami.
Galli d'India arostiti, seruiti con salza reale.

Quarto messo caldo.

TOrdi arostiti intramezzati con lardelli, lauro, e spetie.
Pani papalini ripieni di cose siroppate.
Zizza stufata, guarnita di fette di pane indorate.
Filetto di saluaggina, siroppato con salmeriglio agretto.
Fresoni à vento ripieni di cose di zuccaro, & oua,
Pastone all'Inglese di vitella, piccioni, & ossomastro.
Pauonotti arostiti con lardelli, garofani, e cannella.
Coppo di petto di galline arcere con cose siroppate.
Rauioli stufati con brodo, prouola, zuccaro, e cannella.
Cosce di caprio arostite, seruite con salza di pruna.

Vltimo messo di frutti.

PRouole del Garigliano con frondi di cetro sotto.
Carciofale seruite con aceto, sale, e pepe.
Pizza di bocca di Caualiero guarnita di fiori.
Mel'appie scelte, guarnite con frondi, fiori, & oro.
Castagne arostite, seruite con agro. pepe, & sale.
Insalata di cardoncini, raponzoli, & fiori sopra.
Melone d'inuerno con frondi, e fiori guarnito.
Oliue bianche dentro bacili di cristallo, guarnite.
Scatola di copeta di Bari, guarnita d'argento.
Cascio di Fiandra, guarnito con frondi, fiori, & oro.
Buglio ripieno di botiro, gelo di cotogni, e zuccaro.
Plattiglio diitartufali, botarghe, pepe, & agro.
Bianco genestrato à piramide guarnito di fiori.
Spogne di finocchi alzate à modo di canneto.
Neuole asciutte remenate cõ zuccaro, & aqua di fiori
Torta di pasta reale, mel'appie, zuccaro, & gelo.
Pera carauelle con frondi sotto, anenate.
Pastetelle fritte ripiene di cose siroppate indorate.
Vua groia con frondi sotto, e coperta di neue.
Bacilotti di gelo di lazzarole siroppati indorati.

Quarto

Quarto Banchetto di pesce.

Primo messo caldo.

PRuna damascene secche, bollite, seruite con zuccaro.
Ancioue di Genoua nette guarnite di limone lauorato.
Ricotte fin e di latte d'amendole, guarnite con fiori.
Statua d'vna persona di zuccaro, che sona l'organi.
Pastone d'ombrine guarnito di mortella, & oro.
Plattiglio di dentici in adobbo, guarnito di limone.
Elefante di mare salpimentato, guarnito d'argento.
Statua d'vna persona di zuccaro, che sona il leuto.
Castagnette di mare ripiene vn dentro l'altre del frutto loro.
Oua torte finte d'amito, guarnite di zuccaro.
Pastone di sturione à modo di drago guarnito d'oro.
Statue di musici di zuccaro al naturale con libri in mano.
Plattiglio di tarantello siroppato guarnito con oro.
Insalata reale di biscotti, e stauette dentro lauorata.
Fruttera di giaccio, ripiena d'vna groia, e frondi.
Statua di zuccaro, d'vno, che sona violino scherzando.
Mela tramontane siroppate, guarnite di cetrilli.
Pastone di Cernia guarnito d'argento, & oro sopra.
Bianco magnare di ragosta guarnito di cetronata.
Melone à fette sopra fruttera di giaccio di neue.

Primo messo caldo.

TOrresno d'estremità di pesce, tarantello, & ostreche.
Pasticcione di cernia, caoli fiori, spetie, e frutti di mare.
Suppa di scorfani guarniti di cime di cetro siroppate.
Broccoli spicati, guarniti con capetoni, e spetie.
Crostata sfogliata di tarantello, cetronata, e zuccaro.
Linguati fritti, guarniti con stellette di pasta frolla.
Pastone d'ombrina con tarantello, spetie, e pignoli.
Treglie in meraosto coperte con salza di mostaccioli.
Lagnelle seruite con salza verde di finocchi.
Aurate arostite con agro dolce, guarnite di limone.

Secondo messo caldo.

TEste di cernia stufate con tartufali, e spetie.
Finocchi bianchi, guarn. con salami, e tarantello.
Amendolata di ragosta, zuccaro, & cannella sopra.
Cannolicchi aperti, guarniti con frondi, & pepe.
Pasticciotti di sarde tartufali, tarantello, e zuccaro.
Calamaretti fritti, guarniti con agresta, e spetie sopra.
Gronchi senza spine in teame, fatti con salza reale.
Pizza di cremell, percopata, cotognata, & zuccaro.
Pastone all'Inglese di pesce, spetie, e frutti di mare.
Luzzi arostiti, guarniti di limone, e pasticciotti,

Terzo messo caldo.

CEfali stufati con salza di grisomo'ealesandrine.
Pastone di lamprede con tarantello, & petie.
Ogl.ia di carcioffole, pile li, pera occhi di tonno.
Treglie fritte, guarnite con limone lauorato, e pepe.
Coppo reale di sarde senza spine tarantello, e spetie.
Anguille di mare arostite con lardel'i di tarantello,
Calamari ripieni, e stufati con agresta,e pignoli.
Zeppole di cicinelli amodo di tortanetti,e castagnette
Tortano sfogliato ripieno di pesce, e cose firoppate.
Ombrina arostita, guarnita con soli di pasta frolla.

Quarto messo caldo.

PEsce salmone stufato con tartufali, e salza di pera.
Menestra di pera con testa di cernia, e tarantello.
Corui fritti. guarniti con limoncello lauorato, e pepe.
Plattiglio di spinole, coperte con salza di percoca.
Pastone di ventresca di tonno con pignoli, e spetie.
Lentecchiata in oglia con ogni sorte di salami.
Suppa di cannolicchi sporoli,patelle reale,e spetie.
Pasticciotti fritti, ripieni di gelo, e cose sciroppate.
Maccaroni di puglia stufati con mostaccioli, & amendole.
Ventresca di pesce spata arostita con agro dolce.

Vltimo messo di frutti.

OStreche arostite seruite con agro,& pepe sopra.
Cardoni mondi seruiti con acero,pepe,& sale.
Buglio di canolichi di pasta ripieno di cose firoppate
Pera reali dentro refrescatori di giaccio di neue.
Pizza di bocca di dama guarnita con zuccaro,& oro.
Oliue di Spagna, guarnite di limone lauorato.
Neuole remenate à cannolicchi con zuccaro.
Pasticciotti di mel'appie firopate con zuccaro,e gelo.
Plattiglio di Botarghe guarnito à corona, e oro.
Pastelle di cetro doppie alla reale con banderole sopra.
Monte di gelo di cefali,guaruito d'argento,e oro.
Percoca secche senz'ossa, guarnite con oro, e fiori.
Scatola di copeta, guarnita con fusticelli,& argento.
Lazzarole bianche dentro vna fonte di giaccio.
Fongi, e Botarghe di pasta d'amendole.
Spogne di finocchi erte à modo di vigna.
Torte Venetiane, guarnite di fiori, e zuccaro.
Mela dieci con frondi di cetro sotto, & oro sopra.
Vua corniola guarnita à cupola con fiori, & oro.
Scatola di moscardini, & anesi confitti indorati.

Quinto Banchetto di pesce.

Primo messo di credenza.

FIchi gentili con frondi sotto coperti di neue.
Piattiglio di capitone, guarnito con corona di limone.
Statua d'vna sirena di zuccaro al naturale.
Ragoste salpimentate mezze monde, guarnite d'oro.
Pastone di spinola alla reale, guarnito di garofani.
Testa di cernia in bianco, guarnita di fiori.
Statua di Gioue in vn monte di zuccaro con animali à torno.
Pruna d'India, dentro vna fonte di giaccio.
Piattiglio di treglie in scapece guarnito à corona.
Statua d'Orfeo sotto vn'arbore di zuccaro, che suona la lira.
Paston di trotte à modo di Delfino guarnito con oro.
Anglia di giaccio con varij frutti dentro.
Bianco in frutti, guarnito di zuccaro, & argento.
Visciole dentro refrescatore di cristallo aneuate.
Torte bianche di morena con statuette in mezo.
Vua moscarella aneuata dentro vn fonte di giaccio.
Statua d'vn pescator di zuccaro con canna in mano.
Pastizzone à cupoletta, ripieno di pasticciotti di cetro
Ricci di mare, ripieni vn dentro l'altro di lor frutto.
Statua di Nettuno di zuccaro sopra vna balena.

Primo messo caldo.

PAsticcione di tarantello, carciofale, e frutti di mare
Scorfani stufati con tartufali, & cannolicchi.
Oglietta in cascia con capitone, tarantello, e pepe.
Suppa di calamari ripiena di cose agrette.
Pastone a Balena di ventresca di cernia.
Anguille arostite guarnite di pasta fritta.
Amendolata di ragosta in cascia, e copoletta sopra.
Spinole bollite, coperte con salza d'amarene.
Calamaretti fritti, guarn. con cime di cetro siroppate.
Sturione arostito, guarnito di pasta à sconcigli.

Secondo messo caldo.

CRostata di tarantello, cetronata, e liquore di ragostai.
Testa di capitone stufata con pera moscarelle.
Lenguate fritte con salmeriglio agro dolce sopra.
Suppetta di finocchi bianchi, guarnita di cannolicchi.
Fragaglie fritte, guarn. con corona di limoncellauorato
Treglie arostite, guarnite di limoncello, e pepe.
Tortano sfogliato, ripieno di limoncelli zuccaro, e cannella.
Polpettone di cernia, guarnito di limoncelli siroppati.
Lasagne stufate con latte di pignoli, zuccaro, e cannella.
Ventresca di tonno arostita, guarnita di pasticciotti.

Torresino

Terzo meſſo caldo.

TOrreſno di ſponnoli, tarantello, carciofale, e ſpetie.
Dentici fritti, coperti con ſalza di pere moſcatelle.
Suppa di ſparagi, coperta con occhi di tonno, e ſpetie.
Calamari aroſtiti, ripieni di coſe ſiroppate, e pepe.
Coppo di cicinelli, tarantello, maccaroni, e ſpetie.
Linguati fritti, guarniti con corona di cetro lauorato.
Impanata all'Ingleſe di tonno, frutti di mare, e pepe.
Ombrina ſtufata, guarnita di bocconetti ripieni.
Fialdoni di ſemola, gelo, zuccaro, e fiori di cetro.
Ventreſca di peſce ſpada aroſtita, guarnita di limone.

Quarto meſſo caldo.

PAſtone di peſce coruo à modo di delfino.
Lacerti ſtufati, coperti con ſalza di moſtacciolli.
Ragoſte ſtufate con latte di pignoli, e cannella.
Pizza d'vua moſcatella, guarnita di cetrilli.
Molignane ripiene di coſe ſiroppate, e nitrate.
Carciofale ſtufate con tarantello, tartufali, e patelle.
Treglie fritte, guarnite con limone lauorato.
Pani ripieni di coſe ſiroppate, zuccaro, e cannella.
Fauetta menata, guarn. con vccellini di paſta fritta.
Cefali aroſtiti, guarniti di limoncello lauorato, e pepe.

Vltimo meſſo di frutti.

CArciofale aroſtite, e monde, ſeruite con aceto, e pepe.
Strufoli in monte guarnito à corona con argento.
Pera iacciole dentro fonte di giaccio di neue.
Torta d'amarene ſiroppate, guarnita di garofani.
Percoca monde in adobbo con maluaſia di Candia.
Bocconetti di gelo di cotogna, e conſerua di cetro.
Inſalata reale di biſcotti, cappari, e meſcolanze.
Melone roſſo mondo dentro vaſo di giaccio.
Zeppole ſcaldate doppie, guarnite d'oro, e fiori.
Gambari ſaloimentati guarniti di limone, e pepe.
Griſomole aleſandrine con frondi ſotto anneuate.
Chimere di paſta fritta ripiene di bianco, e gelo.
Oliue bianche di Gaeta, guarnite cō corona di cetro.
Sconcigli di mare mondi in tazzette di criſtallo.
Pizza di bocca di Canal ete di pere, e paſta di Genoa.
Noci perſiche con frondi ſotto, e coperte di neue.
Torrauett di zuccaro, guarniti di gramaghetti.
Caroſelle di finocchi erte con cetro dentro di giaccio
Vna moſcatella ſolleuata à monte, coperta di neue.
Barattoli di pera moſcatella ſiroppate in tazzette di criſtallo.

Sesto Banchetto di pesce.

Primo messo di credenza.

BArattoli di limoncelle piccole siroppate guarnite d'oro.
Scorsani rossi salpimentati, guarniti di cetronata, e limone.
Amito incannellato à piramide, guarnito d'oro, e fiori.
Statua della primauera di zuccaro, guarnita d'oro.
Pastone di cefali, guarnito di cime di mortella, & argento.
Piattiglio di dentici con salza di pruna secche sopra.
Gelatina d'ombrina di colore d'ambra indorata.
Statua di Bacco sopra vn carro con Vue di zuccaro al naturale.
Melone bianco d'inuerno, guarnito di fiori, e oro.
Tracene in bianco, guarnite di limone, argento: e pepe
Statua d'vn pastore al naturale con sápogna di zucaro
Vna tostola dentro vn fonte di giaccio agiacciato coperta di neue
Piattiglio di ragoste, guarnite di limone. & oro.
Pastone d'anguille, guarnito di gramaglietti, & oro.
Statua d'vna ninfa, che burla con vn cagnolo al grembo.
Fellone di mare ouato, guarnito con sue brancie.
Sentero di triglie in calcia, guarnito di cetronata, & oro.
Pizza bianca di merluzzi, guarnita di gelo, & oro.
Statua di Narciso mira in vn fonte di zucaro al naturale.
Barattoli di gelo di lazzarole, garniti di fiori, & oro.

Primo messo caldo.

POlpettone sfogliato ripieno di cose siroppate.
Menestra di cauli di Bologna guarnita di salami.
Aurate fritte, guarnite à corona di cetro lauorato.
Pasticciotti di tonninole, cannolicchi, taratufali, e spetie.
Testa di cernia bollita con maccaroni, & pepe sopra.
Linguatti imboracciati con passolini, cappari, e spetie.
Ostrache stufate con latte di pignoli zuccaro, e cannella.
Coppo di ragoste, sarde, cetronata, cannella, e zuccaro.
Fongi, e cocozze di Genoua, ripieni con salami, e spetie.
Lacerti arostiti, guarniti di cocciole di pasta fritta.

Secondo messo caldo.

LVcerne stufate, ripiene di passole, pruna, e spetie.
Broccoli spicati, coperti con capitone, e fusticelli.
Ventresca di tonno fritta, guarnita di limone lauorato.
Pani ripieni di tarantello, e limoncello siroppato.
Pastone di pesce coruo con tarantello, e spetie.
Sarde senza spine fritte, coperte con salza di pruna.
Lazagne di molignane stufate con latte d'amendole.
Piattiglio di dentici fritti con salza reale sopra.
Fredoni à vento, ripieni di cetronata, e zuccaro.
Ombrine arostite con salmeriglio agro dolce sopra.

Terzo messo caldo.

PAsticcione di fongi, tarantello, frutti di mare, e spetie.
Menestra di sparagi, con testa di capitone, e pepe.
Treglie fritte, guarnite di pasta fritta à corona.
Tracene stufate con salza di percoca secche, e pepe.
Pastone à stella di ventresca di cernia, e spetie.
Suppa di cicinelli, guarnita di cannolicchi, e pepe.
Sfogliatelle à lunette ripiene di cose siroppate.
Pesce capone bollito con tartufali, e melappie.
Torta di dattili, cetronata, e liquore di ragosta.
Sarachi di porto arostiti con salmeriglio agretto.

Quarto messo caldo.

CAnnolicchi aperti, guarniti di sponnoli, e spetie.
Pasticciotti ripieni di tartufali, spetie, e frutti di mare.
Piattiglio di cernia fritta con salza di granato sopra.
Menestra di piselli in cascia con occhi di tonno guarnita.
Linguati fritti, guarniti con limone lauorato, e pepe.
Pizza d'oua di cernia con agro dolce, & spetie.
Grattinata di ragosta con latte di pignoli, e zuccaro.
Pastone di luzzi, tarantello, e torzi di carciofale.
Laganelle con amendole, zuccaro, e cannella sopra.
Treglie arostite, guarnite con limoncello, e spetie sopra.

Vltimo messo di frutti.

CArdoni mondi, seruiti con aceto, pepe, & sale.
Cotogni siroppati, guarniti di cetrilli, & zuccaro.
Oliue di Spagna con corona di cetro lauorato.
Pastetelle fritte, ripiene di cose siroppate.
Mel'appie con frondi sotto, e coperte di neue.
Scatola di passoli di Bari, guarnita con argento.
Sorue scelte dentro vna fonte di giaccio
Pizza di Candia siroppata di tutte cose siroppate.
Lazzarole rosse dentro fruttera di ghiaccio coperte di neue.
Frittiglie à vento ripiene di cose siroppate, e zuccaro.
Pera reali con frondi sotto, & coperti di neue.
Pignoli in adobbo con aqua di fiori, e zuccaro.
Acei mondi con frondi sotto, seruiti con sale, e pepe.
Scatola di copeta, guarnita con fusticelli, e oro.
Mela decei dentro vn fonte di ghiaccio, con neue.
Bocconetti ripieni di gelo di cotogna, e zuccaro.
Vua moscatella con frondi sotto, coperta di neue.
Spata di maroni, & biscotti di zuccaro indorati.
Spogne di finocchi mondi, e coperte di neue, e frondi.
Scatola di pruna, pera, e radiche di Genoua.

Signori

SIGNORI.

MI Dechiaro, che quanto hò scritto in queste mie rozze fatighe, sia cose ordinarie d'apparecchiarsi, e seruiranno à mediocri personaggi, se così parerà à chi e noto tal mistiero, ma non vorrei essere prima maestro, che discepolo, essendo lungi da me tal pensiero, dico che queste mie liste, e trattato, siano per vna prima lettera d'alfabeto à futuri principianti, notandoli ancora qui appresso dui banchetti, & vna colatione alla reale, & imperiale; si potrebbe rispondere, che questo si sà, come è certissimo, mà potria accadere ignoranza, albagia, ò estremi, e corrompersi, e pure vediamo al presente molte cose confuse, che si donano di nome, e fatti piatti reali, & imperiali à triuiale gente, mà il detto è noto, che ogn'vno è padrone in sua casa, mà per ottimi termini, occorrendo occasione si sappia lo stato, e grado, al Rè si dona piatti reali, all' Imperatore piatti imperiali, se à caso mangiassero insieme, confusi detti piatti, e se gionte Altezze, & Eminenze, pure l'istessi piatti, & non hanno da essere meno di 200. cioè cinquanta nel primo messo freddo, 100. caldi; & cinquanta nell' vltimo messo di frutti, mà seruiti solo à dieci per volta, & varij, di presente, ò lunga stagione perche à reali persone è di mestiero farli venire, conseruare, ò nascere come si suol dire. I Regi pochi sono, & meno caminano, si pensa al conuitarli, ne tampoco si deue ragionarne, ma per cō plimento ne hò voluto fare vn paro di banchetti, quali sono li sequenti.

Banchetto primo di carne.

Primo messo freddo di credenza.

CEtrangola monde à monte con la statua d' Orfeo sonante, e pastori à torno di zuccaro rizzato d'oro.
Fiorita lauorata à cupola con statua del sole sopra, di marmorata, e mascaroni d' Angioli sotto.
Tartara di bianco magnare à nuodo di Salamone d'oua mesci lauorata d'oro, & argento.
Filettello lauorato à laborinto, circondato a torno delle noue muse, di zuccaro sonanti in conserto.
Pastone di fasanià modo di fortezza con bandiere, e guardie, & a tutte parti soldati di pasta.
Gelatina à piramide solleuata di varij colori in mezzo vn fonte di zuccaro, confate dell' istesso atorno.
Coniglio riuestito di pasta di zuccaro armato da Marte sopra vna nuuola d'oua, e zuccaro lauorata.
Melone lauorato dentro vn fonte di giaccio, con vn monte dell' istesso che lo sostiene.
Galline impastate siroppate guarnite à cupoletta con la statua del la Pietà sopra, e fanciulli atorno d'oua filate.
Insalata di varij frutti, e salami siroppati, con vn Rè sopra, mirando caccie de animali atorno.

Secondo messo.

BAcilotto di zuccaro, ripieno di fraole sopra vn carro trionfale di percopata, tirato da armellini, guidati da vna fata.
Mantechiglia lauorata con personaggio Real in sedia, & consiglio à corona atorno stizzato d'oro.
Verrinia ad augellini, lauorata, siroppata, guarnita d'oua mesci, con vn bacile di pasta di marzapani a corona.
Torrano à modo di serpente, sfogliato; mà la testa sia di fata con semb ante allegro, & al naturale.
Pastone di vitella, a modo di torre antica di pasta lauorata con edere a torno, & Icaro volante sopra, con piume.
Scuiero di pernici lauorato a giardino con varij fiori, & in mezzo vn fonte di zuccaro istoriato.
Pauone a modo di fenice con raggi infocati, & figlioli sotto, mirando al sole, con testa alzata, & ale aperte.
Vua bianca dentro vn fonte di giaccio con fiori di gelsimini, rose, garofani, guarnita d'oro.
Quaglie in adobbo, remenate, con copoletta sopra intagliata à corona, & stizzata d'argento, & oro.
Acetillo di bottoni guarnito di capparini, sopra vn archetto trionfale di pasta di percopata solleuata.

Cels

Terzo messo.

CElsi dentro vn fonte di giaccio, con palicchi fatti a scettro lauorato d'oro, con varij fiori a torno, & sopra,
Bianco à cupola guarnito con gelo, & oro sopra, e dalfinetti di zuccaro solleuati a torno.
Plattiglio di lingua, lauorato a fiore di granato erti a castelletto, guarnito di citrili, & oro à corona.
Pasticcione di pernici in monte violato con arboro di zuccaro in mezzo, con richiamo d'vccelli sopra.
Gigotto di coniglio lauorato dell'istesso, e copoletta di pasta lauorata sopra à modo di stelle, sole, e luna d'oro.
Pastone di zizza, il piede fatto a gira sole ouato à tazza, sopraposto vn cauallo Troiano d'argento e dorato.
Pizza di lazzarole nitrata, con cetronata a siepe, nel mezzo vn Caualiero combattendo con vn toro di zuccaro, & oro.
Visciole dentro vn giarrone di giaccio coperte di neue, e fiori di mortelle, e garofani stizzati d'oro à torno.
Carro trionfale tirato da due palombe bianche, sopra vna corona doppia Imperiale di mel'appie siroppate.
Plattiglio di limoncelle picciole con cime di cetro sopra tramezzati con lepori, e bracchi di zuccaro a torno.

Quarto messo.

FIchi San Pietro mondi, dentro vna peschiera di giaccio sostenuta da colonnette dell'istesso, con acqua colorata.
Bacile di butiro lauorato, con vn Sargente Maggiore à cauallo cō bastone circondato di squadroni volanti di soldati.
Mortadelle di Bologna bollite, lauorate a modo di vccelli con corona di cetri a torno, stizzata d'oro.
Rosone a monte ripieno di cose siroppate, sostenuto da varij giganti, facendo diuersi motiui di forze.
Presutto in pane siroppato, con raggi d'oua mesci a torno tirato da doi leoni, con Gioue fulminando dardi, in sedia Reale.
Scapece di piccioni di torre senz'ossa in adobbo, gelo di lazzarole, zuccaro, aceto rosato, e conserua di garofani
Pastone di cappone ad Aquila in piedi di pasta al naturale, con l'arme d'oro in petto del conuitato.
Plattiglio di pignoli in adobbo in aqua d'angioli, coperto d'vn padiglione di marmorata lauorata.
Vn fonte di percopata, con scesa di zuccaro a modo d'aqua trattezzata di serpenti, soldati mirando, e catone beuendo.
Lattaroli siroppati, coperti con salza di lazzarole lauorata di varij fiori, & animaletti di zuccaro.

Secondo messo.

CRostata di presutto sfilato, oua mesci, cetronata grattata, e zuccaro con mergoli a torno, e pomi a fiamma sopra.
Coniglio senz'ossa, con salmeriglio di salza reale guarnito di fonghi di pasta alla Todesca lauorati.
Starne stufate con tartufali, e pera moscarelle, guarnite di mezze lune di percopata lauorata à chimere.
Buglio di gelo, lattaroli, oua filate guarnite di moscardini, cime di cetro sìroppate, lauorato con oro, & argento.
Pastone a leone di capretto, con corona in testa guarnito di statuette atorno, o' animali di pasta indorati.
Pauoncini ripieni d'animelle, pera, e cose siroppate guarniti con statuette d'Angioli intrezzati di percopata.
Teste di capretto senz'ossa coperte di salza di fraole, guarnite di rosette di capelli d'Angioli.
Plattiglio di rossa d'oua, natte, biscotti reali, e gelo, con vn fonte in mezzo lauorato di cotognata.
Salza reale coperta à cupola intagliata di pasta di zuccaro, con la statua d'Argo di zuccaro sopra.
Francolini arostiti, guarniti con gongole reale di pasta di bocca di dama, & corona atorno dell'istesso.

Terzo messo.

GIgotto di capriolo guarnito a stella di tomacelle, e statuette di tordi riuestiti di spoglio piccato atorno.
Pasticcione à galeone, con pezzi, arbori, scale, e vele di percopata lauorata, con arme di conuitati alle banderole.
Quaglie di sproniero in adobbo coperte con salza reale lauorata di fiori di persico, e viole di zuccaro indorate.
Testa di vitella senz'ossa stufata, e siroppata, guarnita di leoncini, e corona di pasta di Alcorso.
Cannolicchi sfogliati di pasta, ripieni di gelo, pasta reale, lazzarole, guarnite di fiori di cetro siroppati.
Zizza imboracciata tramezzata di citrulli, scorze di cetro siroppate, guarnite di scomcigli di pasta frolle.
Plattiglio d'agliri senz'ossa con intingolo d'agresta, rossi d'oua, e zuccaro coperto a cupola di pasta intagliata.
Tartara di melone, oua, manteca, e zuccaro, guarnita di doi Caualieri di zuccaro, combattendo in steccato.
Maccaroni filati con pasta di petto di piccioni stufati con parmigiano, e prouola, guarniti di zuccaro, e cannella.
Pernici arostite lardiate d'ossa mastre à dardi, guarnite di sfogliatelle di bianco à corona sopra.

Lingue

Quarto messo.

LIngue di vitella indorate guarnite con fette di pane a corona, coperte con zuccaro, e cannella lauorate.
Brodo lardieri d'anatrelle con sapore agro dolce di salza reale coperto con padiglione di pasta todesca.
Pasticciotti ad occhiali ripieni d'animelle, spognole, e tartufali, guarniti à coronette d'oua mesci, e gelo.
Pollanche con oglia in cascia guarnite di varij frutti, e salami coperte di pasta lauorata sopra.
Paparini senz'ossa ripieni di cose siroppate, con corona intorno alla reale, gemmata di varij geli.
Impanata à torretta di piccioni saluagioli lauorata a loggetta a torno con l'armi di conuitati di pasta di sopra.
Plattiglio di ficetole senz'ossa coperte con tazza di grisomole, alisandrine lauorate di cime di cetro siroppate.
Tartara d'vna moscarella sfogliata guarnita di leprotti imboscati, e presi da bracchi di zuccaro.
Cuscussù lauorati à pontalicchi stufati con marzolini guarditi, e lauorati di zuccaro, e cannella.
Capretti lattanti ripieni arostiti, guarniti con varij lauori, e corona di pasta alla Todesca.

Quinto messo.

TOrresno di lattaroli, animelle bottoni, presutto dissalzato, guarnito à colombrine, impostura di pasta frolla.
Petto di vitella senz'ossa, coperto con salza di pistacchi, e gelo, guarnito di pignoli, a fiori di cetro aperti.
Torta di cotognata siroppata, e corona intorno, in mezzo doi galli di zuccaro, a postura combattendo.
Pauoni impastati, ripieni, stufati, con pera, damaschine coperto con velo lauorato di pasta fritta afigurata.
Coscione di vitella ripieno di frutti di mare, guarnito con rose di pasta todesca con la statua della fortuna sopra.
Plattiglio di francolini, coperto con salza genestrata, guarnito à coppetti di pasta reale, & aquilotti sopra.
Coppi di petto di piccioni pisti guarnito a monte con gradini a torno, & la statua di Cesare di zuccaro sopra.
Doi ninfe di pasta che tengano vna nauetta per maniche coperta, intagliata ripiena di garofani, e bottoni d'agnello.
Laganette d'oua, farina, pollo, e bianco, a forma d'augellini, stufate, con capo di latte, zuccaro, e cannella.
Galline arcere, lardiate con cannella, e garofani, arostite, guarnite, incoronate di pasta frolla, e bocconetti atorno.

Gene-

Sesto messo.

GEnestrata di pollastrelli impastati, guarniti di fette di pane à corona, coperte di pasta, lauorata à merletti.
Galeotta con remi di pasta con statua di Ercole, che porta il timone, ripieno di piselli, carciofale, e salami.
Tortorelle stufate con salza di passole catalogne, guarnite con casatelli a rotella di percopata lauorate.
Pastone di capone solleuato ad Aquila a doi teste incoronata, guarnita impetto con arme de conuitati.
Mare di bianco lauorato à dalfini, posti alla postura, con vna statua d'vn Cauallo marino, natando sopra.
Plattiglio di zizza lauorata, indorata, guarnita con cime di cetro siroppate, zuccaro, e cannella.
Tortano ripieno di lattaroli, animelle, e cose siroppate, guarnito di augelletti di zuccaro, ghirlandato di fiori.
Coscie di caprioli ripiene d'alberge, & cose agrette, coperte con salza di dattili guarnite di statue di pasta Todesca.
Fiadoni di bianco, botiro, mollica, e zuccaro, guarniti a circolo dalle mule di pasta d'Alcorso.
Filetto di vitella lattante arostito, guarnito di stellette incauate, ripiene di salza di piuna, e capparini.

Settimo messo.

TOmacelle reali di fegato di vitella, lauorate a sole, guarnite a raggi di percopata, & oua mesci.
Anatre seluaggie ripiene, e stufate con salza di melone, coperte con copoletta di pasta lauorata a figure.
Bocconetti lauorati a punta di diamante, ripieni di cose dolci stufati, con biscotti reali, & oua filate.
Pasticcione a fonte ripieno di cocuzza, e cetrola ripiene, guarnite con salami, e pollami, coperto con sfoglio lauorato.
Bragiole di vitella guarnite con tartufali stufati, tramezzati con dalfini, e fongi di pasta alla Todesca.
Grattinata di bottoni d'agnello, e lattaroli siroppati guarniti con mezza luna di pasta di Genoua lauorata.
Mortadelle di Bologna bollite, coperte cô radici di petrosini guarnite di fongi, e dattili coperti à padiglione di pasta.
Polpettone di vitella lauorato con la statua d'Argo a sedere; con gli occhi, e ciglia di limoncelle siroppate.
Rauioli di fiorita, oua, e manteca fatti a cetrilli stufati con parmegiano, zuccaro, e cannella sopra.
Porchette lattanti ripiene, arostite, guarnite à corona, tramezzate di pasta à chimere di varij lauori.

Fra-

Decimo messo.

PLattiglio in caneſtra di paſta lauorata con doi ninfe, che lo ſoſtengono ripieno di garofali, e di galli d' India,
Paſticcione di varij frutti, ſalami, e polli, guarnito a torno di maſcaroni di paſta, e corone a merletti ſopra.
Plattiglio di ſtarne guarnito con pani reali a torno, & tramezzato di limoncelle picciole ſiroppate.
Tortano sfogliato, ripieno di fraole, natte, e coſe ſiroppate guarnite di calandrelle di paſta Todeſca.
Plattiglio di malardi ſtufati con pruna damaſcine, & pignoli coperti con padiglione di paſta figurata.
Latlaroli aroſtiti coperti con marauſto di percoca, e gelo di cotogni guarniti con ſatiri girlandati a torno.
Impanata di capriolo nitrata, guarnita ritonda, à Cielo con varij lauori di ſtelle, luna, e ſole.
Maccaroni ſcaldati di petto di capone, bianco manteca, ſe roſſi d'oua lauorati con zuccaro, e cannella.
Filetelli di crapio aroſtiti, guarniti di paſticciotti lauorati ripieni di coſe ſiroppate, & ſtatuette intorno.
Faſani infaſanati, aroſtiti, lardiati, e con garofani, e cannella, e guarniti di conchiglie di ſalza di lazzarole.

Primo ſeruitio di frutti.

PEzzo di parmeggiano ſopra vn carro trionfale di paſta, tirato da grifoni, e Giunone Dea che li mena, ſtizzati d'oro.
Baeile di criſtallo, che lo ſoſtiene vna Ninfa aſſettata, ripieno di cardoncini, à modo di dattili lauorati,
Pizza di bocca di dama guarnita à corona, & in mezzo la ſtatua di Ceſare Auguſto in ſedia reale di zuccaro,
Pera reali dentro vna peſchiera di giaccio con cuppula colorita dell' iſteſſa ſopra guarnita di fiori, & oro,
Oliue di Spagna tramezzate a coronette di ſcorze di cetro, con ſtatue di paſtori dell' iſteſſo ſtizzate d'oro.
Amendole monde dentro vn bacilotto di giaccio guarnite à torno con frondi, e fiori, con argento, & oro
Percoche monde in adobbo, con maluaſia, dentro vn vaſo di chriſtallo coperto dell' iſteſſo con fiori intorno.
Tortanetti di paſta reale guarniti di ſtatuette d' Indiani armati à loro vſanza di zuccaro.
Griſomole aleſſandrine in monte, circondate di fiori varij, & ſopra neue bianca grattata.
Bacile di gelo di cotogni guarnito à corona, & ſtatue incauate intorno d'aquilini, e in mezzo il ſole indorati.

Secondo messo.

MArzolini aperti erti, guarniti sotto, & intorno di varij fiori, & gramaglietti reali sopra inorati.
Torzi di carciofale à modo di fiori di granato in adobbo, con aceto, pepe, e sale, coperti di cetro lauorato.
Albergie dentro vn refrescatore di giaccio, coperto di neue, e circondato di varij fiori, & garofani.
Torta di pera di Genoua incoronata al mezzo il Rè che magna in tauola, & il Turco sotto in gabbia.
Mela tramontane con frondi lauorate d'oro sotto, & à torno, sopra cime di mortella, e garofali indorati.
Cerase rosse dentro vn fonte di giaccio guarnite di gigli, & garofani, stizzati d'argento, & oro.
Bianco magnare in frutti incannellato, guarnito di statuette varie di percopata, stizzate d'oro.
Nocelle nouelle monde, dentro vn bacillotto di cristallo, sostenuto da vna Pastorella ingenocchiata.
Pasticciotti di cotogni siroppati, incoronati, guarniti di capelli d'Angioli siroppati indorati
Pastetelle reali di tutto cedro lauorate a sole, guarnite a corona di marmorata, & aquilini sopra.

Terzo messo.

CAscio cauallo dello Foio lauorato a melone aperto guarnito di cime di cetro con garofani stizzati d'oro.
Cefaglioni ouati mondi lauorati, a boschetto, con cime erte guarniti d'oro, & argento le cime, & radiche.
Pizza d'Angeli guarnita à meroletti a torno, nel mezzo vna colonna Troiana figurata, & sua statua sopra di zuccaro.
Mel'appie a monte guarnite à pecorelle di cetro, lauorato con fiori, e frondi, & vn pastore sopra al naturale.
Stufatore di pasta frolla inzuccarato, guarnito d'intaglio a coronette, ripieno di castagne arostite.
Pistacchiata Venetiana, ouata, guarnita a corona, di pasta di marmorata con lecorette sopra dell' istesso.
Insalata di capparini lauorata di gelo, e sconcigli, e cime di sparagi, & frondi di cetro siroppate.
Canestra di percopata lauorata ripiena di percoca secche sane, & senz'ossa, guarnite a corona di zuccaro.
Pera moscarelle dentro vn fonte di giaccio, sostenuto da quattro colonne collorite dell' istesso con fiori.
Carosselle di finocchi erte sopra lauorate à modo di campo di grano, guarnite con leporotti, e bracchi di cetro.

Cascio

Quarto meſſo.

CAſcio cauallo di polino,lauorato à cuppola,con giganti armati di poſture a torno, & muſica figurata ſopra.
Pera bergamotte in monte guarnite di varij fiori,& garofani ſtizzati d'oro, & argento lauorate.
Triangolo di paſta di bocca di caualieri guarnito con merli a torno,& tre fate, & in mezzo il Rè Ateone di zuccaro.
Vn fonte d'argento che diſtilla ruggiada d'acqua d'angioli, coperto con raſpi d'vua roſſa, guarnita di fiori.
Piattiglio di pignoli in adobbo dentro vna tazza di criſtallo guarnito a corona, & coperto di marmorata lauorata.
Vn bacile di melone lauorato ſopra vn carro trionfale di cetro intagliato, tirato da doi leonpardi dell'iſteſſo.
Bocconetti a campanello incoronati , ripieni di ſiroppate guarniti d'vccelli, e mamotti d'oua meſcite.
Giarrone di giaccio ripieno di lazzarole guarnito di fiori guardato da quattro corſi di cetro lauorato.
Mela ſiroppate lauorate a monte di Parnaſo , con frondi di cetro ſiroppate diuiſe tra eſſe poeti con libri di zuccaro.
Carro con lauello ſopra alla paeſana , tirato da doi mori come trionfi tutto di cedro, ripieno di turzi di finocchi.

Quinto meſſo.

ARco trionfale con ſoldati a torno di cetro , ſopra ſcaſcio di fiori con bandiere guarnito con varij fiori indorati.
Noci perſiche dentro vn fonte di giaccio,guarnito a torno di verde frondi, nel mezzo il Dio Pan indorato.
Torta di Candia di tutte coſe ſiroppate , guarnita al mezzo d'Aliſandro Magno di zuccaro con ambaſciatori di Dario.
Inſalata di raponzoli, cime di cetro, ſparagi , limoncelle piccole, guarnite à monte, con Angioli lauorati di pomi d'Adamo.
Buglio in monte alla reale,d'oua meſci, & gelo guarnito,ſoſtenuto da quattro Cignali di zuccaro del naturale.
Pera iacciole ſcielte , guarnite con corone di fiori ſtizzate d'oro, & argento, e ſopra banderole, & Angeli.
Neuole ripiene remenate con poluere di zuccaro di panetto, ſeruite ſopra vn caſtelletto di marmorata.
Bacile di zuccaro ripieno di gelo di melappe,da parte con vn caſtello di zuccaro,al piano Atlante,& Bradamante combattendo
Corona Imperiale d'vua moſcarella , & corniola, tirata da doi pauoni bianchi di rapa lauorata ſtizzata d'oro.
Teatro di percopata à faccietta, con guarde, e dame di zuccaro ſopra meſſo Caualieri dell'iſteſſo torniando, e combattendo.

Banchetto secondo di pesce.

Primo messo freddo di credenza.

ROsone ripieno di conserua di cetro fatto à monte lauorato sopra d'Angeli cô lanze di zuccaro che scacciano demonij.
Canestra di frondi, e fiori, con picche solleuate sopra vn bacile di pruna damaschine aneuate.
Mantechiglia lauorata con Varie sorti d'animaletti atorno dell' istesso nel mezzo Adamo, & Eua con l'arbore, & serpente.
Seuiero di ragosta coperto con salza di gelo guarnito con soldati, vasi di palli di zuccaro, e bastone, & Gedeone da generale.
Archetto trionfale tirato da doi alicorni con bacile di cristallo, sopra ripieno di frutti ouati di ricci di mare.
Piattiglio di sturione guarnito a pischera con diuersi animali marini di cetro, e melone siroppato.
Visciole dentro vno refrescatore di cristallo coperto di neue guarnite con varij garofani, fiori, & oro.
Tartara di melone, mezza guarnita di spiche di grano di zuccaro da parte Sansone, e Volpi tirando fuoco per la coda.
Ostrache di Taranto in adobbo guarnite di limone lauorato a sonecigli, ripieni di cappari, e botarghe.
Pastone a monte di pasta frolla in sù l'arca di Noe lauorato con scalini con animali, che entrano, & escono.

Secondo messo.

FIchi gentili mondi aneuati dentro vna thina di giaccio guarnita intorno d'aguglie dell'istesso, con fiori.
Piattiglio di pesce spada guarnito a corona con pomi d'Adamo, e statuette dell'istesso, con fiori atorno.
Oglia di tagliarini di ricotta passata, con banderole sopra a pergola a torno di torzi di lattuche, & oua filate.
Ombrina salpimentata, Tobia che la tiene afferrata, & l'Angelo da parte di cetro lauorato, che lo guida.
Vua moscarella lauorata a corona reale sostenuta da vna catina di giaccio à colore lauorata celeste.
Pastone di cernia a collina lauorato di pasta figurata d'Abramo, Isaach, Angelo, legne, & castrato stizzato d'oro.
Treglie senza spine coperte con salza di pera siroppate, guarnite di citrilli, e fiori di cetro siroppati.
Bacile d'oua di fellone di mare, lauorato a frasche di corallo, sostenuto da doi sirene di pasta di cotognata.
Corona a modo di morrione reale ripiena di pani di Spagna, con tazzette intorno di Maluasia guarnita con fiori.
Pizza bianca, & in mezzo vna bocca di cisterna solleuata di zuccaro con statua di Giosephe, & fratelli con mercanti.

Cetran-

Terzo messo.

CEtrangole agre dolci monde a modo di torrione con aquilini sopra, e conigli di marmorata sotto il piano.
Pizza di tarantello siroppato a modo di pane nitrato reale a coronette di percopata lauorata guarnita d'oro.
Gelatina di cerina lauorata à modo di tempio con colonne vna statua in mezzo legata di Sansone, e catene d'oua filate.
Pasticciotti di pesce spata lauorati a ricci marini con saette di capilli d'angel stizzati d'argento, & oro.
Cernia salpimentata, guarnita con ponzino, e cetro con Salamone, & le doi donne, & ministro, che diuide il fanciullo.
Piattiglio di luzzi coperti di salza di pignoli, frondi, e fiori di cetro siroppato, guarnito con statuette di gelo.
Linguati in scapece in cascia coperti con cupola di pasta Todesca guarnita a corona con angoli alati dell' istesso.
Carro trionfale lauorato di cetro, tirato da doi dalfini, con bacilotto di cristallo ripieno di frutti di castagne di mare.
Ricotta lauorata affigurata a torno, soldati di marmorata, e sopra Gesuè che forma il sole stizzato d'oro.
Bacile di lazzarole siroppate, in mezzo vna fornace d'oua mesci, con li tre fanciulli di zuccaro scherzando.

Quarto messo.

BAcilotto di marmorata sostenuto da quattro fate dell' istesso lauro ripieno di fraole siroppate.
Capo di latte lauorato a scorfanetti tramezzato in mezzo sirene, che siedono sopra vn fonte con oro.
Ancioue di Genoua lauorate ad' onde marine con statuette guarnite di varij pesci di cetro inorate.
Rosata di latte con vn real tempio sopra, di marmorata Rè Salomone da parte, che l'offra al Cielo.
Peperata, & oua di sturione, guarnita a corona con soldati di percopata in mezzo alla postura.
Testa di cernia salpimentata, guarnita a ballena di pasta, con onde marine, e Giona da parte messo.
Melone lauorato, tirato da doi morigli sopra vn carro, à modo di trionfo guarnito di fiori, & oro.
Coppo sfogliato di ragosta sopra guarnita di zuccaro, & vna trabaccola con vna donna, che tenta Gioseppe.
Trotte in bianco guarnite a corone di cetro, e scorfanetti a torno di gelo di cotogni con oro lauorato.
Elefante di mare in mezzo mondo tirato con rote di cetro, & caualli marini inargentati.

Nauetta

Secondo messo.

POlpettone di sarde, e gelo di cotogni a modo di monte guarnito di fiori di cetro, e sopra Flora Dea delli fiori.
Scorfani rossi ripieni di frutti di mare, stufati guarniti di varij frutti di pasta Todesca.
Neuole in volta sfogliate, guarnite di zuccaro, e pasta di Genoua lauorata a coronelle.
Zeppolone di ciccinelli a modo di tortano tagliato, guarnite di frutti di percopata, e sopra Pomona Dea delli Horti.
Conca di pasta sostenuta da quattro Dalfini, ripiena d'vna testa di sturione stufata con coppoletta sopra.
Linguatti fritti senza spina, coperti con salza di granati, guarnita di pasta d'alcorso a tortanetti.
Impanate di sturione fatte a modo di fontana istorita le Ninfe Napee sopra, scherzando tra se stesse.
Rauioli nudi stufati con manteca, e parmegiano, lauorati sopra con zuccaro, e cannella.
Coppo di bianco di scorfani, e gelo di pera, guarnito di statuette d'oua mesci in mezzo il ratto di Proserpina.
Luzzi arostiti con sapore di giuleppe di cannella, guarniti di pasticciotti di cetro a modo di ricci di mare.

Terzo messo.

PAsticciotti di ricci di mare, pignoli, gelo, e latte di grano verde con coronette a torno, e zuccaro lauorato.
Cefali bolliti con salza di percoca secche con coppolette di pasta lauorata con diuerse figure sopra.
Broccoli spicati guarniti con capitone, tarantello, & limoncella di sugo aperte in torno, e pepe.
Angelilli di ricotta, ragosta, oua, e zuccaro, guarniti a corona con Pandora Dea in mezzo.
Amendolata di merluzzi, pignoli, zuccaro, e cannella, guarnita con mascaroni di zuccaro à torno.
Calamaretti fritti guarniti di corona di cetro con la Dea Nerea, e Ninfe marine sopra onde di mare.
Pizza di dattoli barbareschi guarnita di spiche di grano, e Cerere in mezzo girlandata dell' istesse.
Pastone all' Inglese fatto in quadro con la Fortuna sopra Dea del occasione con capelli alla fronte.
Lasagne di molignane stufate con latte di pignoli, zuccaro, cannella, e gelo di cotogna guarnite.
Dentici arostiti con sapore agro dolce, guarnito di pastoni di cetro lauorato al naturale.

Quarto messo.

TOrtano sfogliato à modo di serpente, ripieno di cose siroppate, sopra Plutone, con raggi di sfoglio.
Scorfani ripieni di cose agrette stufati guarniti à conchiglie di pasta pieni di capparini.
Finocchi bianchi bolliti con testa d' Ombrina, guarniti di sponnoli, ostrache salate, & spetie.
Acetillo di ventresca di tonno con biscotti di Spagna guarnito di cime di cetro siroppate.
Impanata di trotte con raggi intagliati a torno, e sopra Eolo dio di venti, e di esso ornato.
Genestrata di spinole con zuccaro, e cannella guarnita di limoncella, e lazzarole siroppate.
Treglie fritte guarnite di limone lauorato a corona, & copoletta di pasta sopra.
Pani ripieni di cose siroppate nitrati stufati, guarniti di pasta alla Todesca.
Brodetto in cascia con corona intorno, & copoletta con la corona sopra Dea della pace.
Alose lattanati arostite guarnite d'aquilini, e fiori di pasta d'alcorso, e limone lauorato.

Quinto messo.

COppo di lattaroli di pesci, & cicinelli guarnito a corona con statue sopra alla postura di zuccaro.
Fegato di squatro fritto seruito con agro, e pepe, guarnito di cime di cetro siroppate.
Cannolicchi mondi in cascia, stufati con latte di pignoli, & sopra vna cuppola istoriata.
Calamari ripieni, stufati con salza di granati coperti guarniti di stellette di zuccaro.
Suppa di tonninole guarnita di patelle reali con tartufali, & conchigliette a torno.
Secce fritte coperte di meraustо di mel'appia guarnite di pignoli, lauorati a laberinto.
Neuole a pasticciotti indorati, con statue di zuccaro intorno, nel mezzo il Dio giano, con doi faccie.
Pastone di ragoste monde a modo di mostro marino, & theti Dea del mare sopra vna conca marina.
Dattoli d'oua, parmigiano, e zuccaro guarniti di gelo, & limoncella picciole siroppate.
Trotte arostite con maraustо di giuleppo di garofani guarnite di pasta Todesca.

Pa-

Sesto messo.

PAsticcioni di liquore di ragosta, e gelo di pera moscarelle guarniti di pasta di Alcorso.
Piattiglio di cernia fritta coperto con salza di pruna, guarnito di pasta intrecciata.
Oua ripiene di gelo, e zuccaro indorate guarnite con sirene di pasta Todesca,
Tortanetti d'amito, zuccaro, e cannella sfogliati, guarniti d'aquilini di cetro siroppate.
Ventresca di tonuo fritta, guarnita con statue d'Argo, e frezze di pasta circondato.
Testa di squatro stufata, guarnita di sparagi, tartufali, pignoli, e spetie sopra,
Torta di cicinelli à meroletti di zuccaro intorno, & Cintia Dea della caccia in mezzo.
Fragaglie fritte guarnite à corona, & cupola sopra di pasta di zuccaro intagliata.
Maccaroni incauati, stufati, con latte, mozzarella, zuccaro, e cannella sopra lauorati.
Ventresca di pesce spata arostita con marausto di salza reale guarnita di pasticciotti.

Settimo messo.

PEsce capone stufato con cose agreste guarnito di frondi di cetro siroppate, tramezzate. & atorno
Sturione bollito coperto con sparagi, e guarnito di tomacelle reali intorno.
Dentici fritti guarniti con limone lauorato, e coronette di cetro intagliato sopra.
Genestrata di ragosta guarnita di girasole, di pasta Todesca, fatta di zuccaro, & oua.
Crema di bianco nitrata guarnita con raggi d'oua mesci à Gioue sopra con folgori
Paltone di cernia sfogliato, guarnito con zuccaro, e cannella a lauore sopra a crocette.
Fongi di Genoua stufati con salami guarniti di pasticciotti à scogli di tartufali.
Sfogliatelle reali ripiene di pasta reale, & cotognata, guarnite di zuccaro, e cannella.
Fiadone di mollica, oua, e latte con raggi di zuccaro, con Castore, e Polluce sopra.
Treglie arostite con salmeriglio agro dolce, guarnite di cetro lauorato à corona intorno.

Ottauo messo.

Polpette di sarde, cetronata, tarantello, e spetie guarnite di roffa d'oua, e lazzarole.
Plattiglio d'oua fritte con fette di pane indorate, stufate con latte, zuccaro, e cannella
Cetrola ripiene di carne d'ombrina, con oua, cascio, e spetie, guarnite di cetronata.
Capitone fritto guarnito con limone lauorato à cornna, & angelini di cetro sopra.
Pizze di ragosta in cascia con latte, zuccaro, cannella, e temperate con aqua d'Angioli
Bocconetti di patelle, cetronata, tartufali, guarniti di cime di cetro siroppate.
Molignanette intartufolate con spetie, guarnite con sponnoli, tarantello, & ostrache reali.
Tortano sfogliato a modo di rota ripieno di cose dolci, sopra il Dio Saturno di zuccaro.
Lasagne stufate con cascio di fiore, & capo di latte, guarnite di zuccaro, e cannella sopra.
Ombrina arostita con intingolo di limone agro dolce guarnito cō fongi di pasta Todesca.

Nono messo.

Plattiglio di fegato di squatro fritto, guarnito di fiori di cetro siroppati, pepe, & agro sopra.
Teste di pesce coruo coperta con finocchi bianchi, guarniti con tarantello, e pepe sopra.
Linguati imborracciati con capparini, pignoli, guarniti di cetronata a corona.
Frittata reale guarnita a pontiello de pasta di percopata, & corona di zuccaro sopra.
Pasticcione di latte, oua, e zuccaro, & aquarosa, guarnito a torno di pasta figurata.
Sguazzetto di polpi moscarelli guarnito di pasticciotti ouati, ripieni di capparini.
Molignane arostute ripiene di cose agreste, guarnite d'aquilini di pasta sopra.
Impanata di lamprede, tartufali, guarniti con varij fiori, & con Priapo dio dell'horti.
Prouola fresca ripiene di cose siroppate, & stufate guarnite con citrilli, e zuccaro sopra.
Cerniotte arostite, con sapore agro dolce, guarnito di pasticciotti à sconcigli ripieni di salza reale.

Cro-

Decimo messo.

CRostata di tarantello, cetronata, natte, e zuccaro, guarnita di gigli di pasta d'Alcorso.
Calamari fritti, e stufati con salza reale, guarniti di talli di cetro sìroppati, e fiori di esi.
Neuole siroppate, guarnite di zuccaro, & oua mesci à monte, cō gelo sopra.
Ragoste arostite, con sapare agro dolce, guarnite à corona di cetro lauorato a statuette.
Casatelli di tonninole, con zuccaro, e cannella, guarniti di chimere di pasta Todesca intorno.
Ragosta imborracciata con tarantello, e spetie, guarnita con limoncello lauorato a corona sopra.
Pasticcione di frutti di mare, guarnito a raggi di gelo di lazzarole e sopra il dio Vulcano.
Chimere d'oua, latte, e zuccaro a monte, & guarnite di pollastri di zuccaro sopra, & intorno.
Rauioli ignudi di ricotta, prouole, zuccaro, e cannella, guarniti con pasta reale a corona.
Aurate arostite con meraustо agro dolce, guarnite di pasticciotti ripiene di salza di pruna.

Primo messo di frutti.

CArro trionfale di leoni di cetro lauorato, e sopra essi caualli di Polino con fiori, & oro.
Quadretto di pasta intagliata, con corona intorno ripieno di torzi di carciofale mondi.
Onde marine, e gente che naufragano, e Deucalione sù la naue di zuccaro, che le sostiene.
Fonte di giaccio ripieno di pera reale, guarnita di fiori, & argento sopra afigurato.
Gelo di cernia lauorato a scoglio con le Nereide Ninfe marine a torno, e Tritone sopra sonando la brognola.
Colonna Troiana di giaccio affigurata, ripiena di cerase rosse, cō sue frondette tramezzate.
Fontana di zuccaro a scesa al naturale con vn delfino sopra Arione, che sona la lira, & inorato.
Percoca in adobbo, con greco dentro vno refrescatore di cristallo coperto dell'istesso.
Insalata a modo di fortezza, guarnita di cetro, con tutte sorti di frutti di mare scolpiti primi in composta.
Europa di zuccaro sopra vn toro guarnita di fiori, & oro, con piaceuole sembiante.

Secondo messo.

QVattro Sirene di limone, che sostieneno vno bacilotto ripieno di marzolini con fiori inanti.
Aquila di cetro solleuata, lauorata con vna corona in sù l'ali, che tiene cardoncini mondi.
Pizza d'Angioli, guarnita di varij pesci di zuccaro, & Protheo in mezzo, con tromba in bocca.
Melappie in monte, guarnite di gramaglietti a corone indorati, con oro, & argento sopra.
La figura d'Asia inchineuole al naturale di zuccaro, guarnita d'oro, e fiori alla tartarea vsanza.
Lazzarole dentro vn tazzone di giaccio, guarnito di fiori, & garofani miniati d'oro.
Torte di copeta lauorata á casetta, di pasta d'amendole con Genio, & in mezzo il Dio delle Case con compasso in mano.
Grisomole alessandrine con frondi sotto, guarnite di garofani, e fiori di gesomini sopra.
Naue di frutti lauoratá ad onde marine di zuccaro, sopra Iasone ed il vello d'oro, con molti guerrieri.
Porto marino di zuccaro, & Cesare Augusto á canto, con vn pesce che li salta al seno, & il senato intorno.

Terzo messo.

AGuglia di cascio Parmegiano lauorata d'oro, con quattro Leoni di cetro sotto, che la sosteneno.
Acci solleuati lauorati a giardino con siepe a corona di cetro incauato, & indorato a stelle.
Monte d'oua mesci con Poliferno sopra di zuccaro, che tira sassi, & Ali, & Galatea abbracciati.
Melone rosso sù vn carro a merletti di limone lauorato, guarnito di fiori, & argento.
La figura d'Africa di zuccaro ingenocchiata, con vna mano in petto a modo d'offerta di pietà.
Baci'otto di zuccaro di cristallo ripieno di castagnette di frutti di mare, guarnito di gelo, & oua mesci.
Pera moscarella dentro vna nauetta di giaccio sostenuta da quattro Sirene dell'istesso.
Tortá Venetiana guarnita a pergola di torzi di lattuche, fiori, e frondi di cetro siroppate.
Persiche rosse con frondi e fiori sotto, e sopra gramaglietti, a modo d'augellini indorati.
Dattili di pasta siroppata ripieni di giuleppo, guarniti di pasta d'Alcorso a figure.

Quarto messo.

TEatro di cetro lauorato a modo di loggie reali,con cascio di fiore sopra guarnito d'oro.
Cesaglioni lattanti seruiti cō sue cimette,dentro vn fonte di giaccio guarnito di fiori.
Oliue di Spagna guarnite con limoncello piccolo,e corona di pōtino intorno, indorate.
La figura dell'America di zuccaro con catena al collo,mani gionte, & testa inclinata, dando segno di pentimento.
Pizzette di pistacchiate ouate,guarnite di garofali,e fiori di argento sopra indorate
Mela tramontane dentro vn refrescatore di giaccio , guarnite di frondi indorate a lunette.
Vlisse di zuccaro sopra vna naue con orecchie oturate , intorno onde marine con le trè Sirene.
Sorbe scielte sù vna canestra di frondi, e fiori, guarnite con garofali miniati intorno.
Plattiglio di tartufali con capparini, guarnito di limoncellā piccole, e citrilli siroppati.
Fonte di zuccaro al naturale con merletti, & varij augellini dando mostra di bere, e lauarsi.

Quinto messo.

PRouole girlandate di frondi,e fiori di cetro,guarnite d'argento, & oro afigurate.
Melappie con frondi sotto , & gramaglietti di garofani indorati d'argento sopra.
Plattiglio di bottarghe dentro vn bacilotto di cristallo , guarnito di pasta Todesca.
Pastone a modo di fortezza con pasticciotti di pignoli siroppati, & Marte con guerrieri sopra.
Doi Armellini che tirano vna carretta di cetro lauorata d'oro, & sopra spogne di finocchi.
Pastetelle lauorate a corone guarnite con oro afigurato,& fiori di gelsomini a torno.
Pruna bianche dentro vna poschiera di cristallo aneuate , & coperte di gramaglietti di fiori.
Carro trionfale di zuccaro con caualli marini con Nettuno, & Anfitrite sua moglie sopra.
Piramide di giaccio ripiena di coregnali guarniti con garof. & argento sopra.
Galera di frutti con banderole, doue sopra stà Rè, Regina certo di musica di cetro lauorata, & indorata.

COLATIONE REALE.

SINGORI.

SI auerte, che in questa Colatione dourà essere il tutto cose di zuccaro così la terra, come le piante, i fiori, frutti, personaggi, animali, & ogn' altra cosa, e che siano al naturale lauorate; Non gli para impossibile, perche vi è facilità molta, e si potrà fare ogni cosa in questo modo cioè, che quando alcuno Prencipe verrà occasione di far detta Colatione, darà il peso ad huomo esperto, che seco habbia al suo comando queste persone: Disignatori, Stampatori, Scoltori, Pittori, Miniatori, Indoratori, Spetiali, Cuochi, Pasteccieri, Cristallieri, Faienzari, Credenrieri, Stagnatori, Fontanari, Scatolari, Giardinieri, Carresi, e Mietitori, & ogn'vno di questi habbia compagni doppi con agiutanti, & popò fattto il detto seruitio si metta con ordinanza mese per mese dieci bacili per volta alla Mensa Reale delli Conuitati acciò si vedano molte cose in più volte varie, e curiose. Si auerte ancora, che ad ogni bacile si mettano tāte sportelle, ò barattoli di quella sorte di siroppati, che parerà à la persona ne hauerà il pensiero quanti saranno in numero li Personaggi conuitati, acciò ogn'vno habbia il suo vaso.

Statua

STATVA DI MAGGIO.

MAggio vestito di racamo verde con ghirlanda in testa, & alla destra mano Gemini suo segno circondati di rose.
Bacile Reale, con terra, felici, fraule, & Ninfe con panare, che le coglieno, & vn canestretto pieno di fraole, ogni cosa di zuccaro.
Bacile in quadro à modo di cortiglio al mezzo vn piede di celso sopra vna persona che percuote, sotto fanciulli che coglieno.
Bacile circondato à fiepe di rose, vn ortolano che le và cogliendo, & Ninfe, che le deuaccano in canestre tutte di zuccaro.
Bacile à bossetto con vn fonte in mezzo, con riuoli di aqua, & herbe, con Vccelli che beuono, intorno al naturale di zuccaro.
Bacile à modo di giardino con piedi di cetrangole, con fiori, e frutti, vna persona che concia, & sotto barattoli d'essi siroppati.
Bacile ouato con pizza di gelo di lattarole, circondata di cime di cedro siroppate à modo di candito indorata d'oro.
Bacile con terra, e prati al mezzo piede di cerafo con scale persona sopra, e sotto bacilotto di amarene siroppate con oro.
Bacile a luna con laberinto di vua spina, gigli, girasoli, in mezzo vn vignarolo, che sona cetra di zuccaro indorato.
Bacile ritorto alla serpentina, con piedi d'oliue, & sopra varij nidi con cardilli tutte cose di zuccaro, al naturale.
Bacile ripieno di sarde, treglie, cefali, aurate, scorfani, dentici, tutte al naturale di zuccaro, guarniti di fiori con oro.

STATVA DI GIVGNO.

GIugno vestito di verde chiaro alato con corona in testa, & il granchio suo segno in mano al naturale tutto di zuccaro.
Bacile ripieno di terra con piedi di pruna bianche, vna villanella, che le coglie, & sportella in terra tutte di zuccaro.
Bacile à meroletti ripieno di pani con coronette à torno vccelli sopra al naturale tutte di zuccaro, stizzati d'oro, & argento.
Bacile circondato di piante di gelsomini, in mezzo foglie cappuccie, cocozze, cetroli, & riui d'acqua tutte di zuccaro.
Bacile ouato con piante di grisomole, & frutti, sotto canestre piene al naturale tutte di zuccaro indorate.
Bacile con raggi à modo di sole, con pollastrelli arrostiti guarniti à corone al naturale tutti di zuccaro stizzati d'argento.
Bacile à modo di theatro circondato di cedre, cipressi, in mezzo vn fonte assettate gente in concerto di musiche.
Bacile quadrato con pizza di Candia, sopra teste di garofali rossi, e bianchi al naturale di zuccaro indorati d'oro.
Bacile à modo di boschetto con varie piante, & di Nidi di Piche sopra, & pastore che sona la cirimella di zuccaro sotto.
Bacile à modo di campagna, con sorchi pieni d'orgio secco con mietitori facendo gregne al naturale tutte di zuccaro.
Bacile à modo di tauola, con tortani, insalate, cepolle, cascio, fiaschi di Vino, à canto Pastorelle che scherzano insieme.

STATVA DI LVGLIO.

LVglio alato vestito di colore rangiato alla destra mano tiene vn leone suo segno al naturale tutto di zuccaro.
Bacile à modo di valle con piede di celso rosso, con vn, che le coglie sopra, e sotto canestre piene di esse tutte di zuccaro.
Bacile ad orto, con piante di pruna rosse, & fasoli à piante sotto, & Bacilotti di gelo al naturale tutte di zuccaro.
Bacile con fiumara à torno à padula con piante di meloni, molignane, e piedi di pioppi tutti al naturale di zuccaro
Bacile in quadro con piante di ciciri, miglio & persone di campo, che le falceno, tutte al naturale di zuccaro.
Bacile Reale, con biscotti, fresell e, fornace, & persone che le infornano, e sfornano, tutte al naturale di zuccaro.
Bacile di pizza di bocca di Angeli, con paparelle arostite sopra, tutte al naturale di zuccaro, e guarniti di oro.
Bacile à ripa di mare, con torre di guardia à canto Dame, Caualieri, che magnano, e pescatori, con rete di zuccaro.
Bacile con piante di pome bianche, vn' ortolano, che le uà cogliendo, sportelle sotto piene di esse al naturale di zuccaro.
Bacile a modo di starza con campo di grano, mietitori, carro con boui, che le porta tutte di zuccaro al naturale lauorati.
Bacile ouato à siepe di morole con archetti sopra, & in mezzo pirdi di nocelle con rete poste di zuccaro, con vccelli presi.

STATVA DI AGOSTO.

AGosto vestito di colore fiameggiãte di fiero aspetto, e corona in testa di rose, alla mano vna Vergine con suo segno di zuc.
Bacile ouato con piante di gelsomini in Catalogna, garofali d'India, in mezzo piedi di fichi bianchi al naturale di zuccaro.
Bacile à modo d'orto in mezzo vn centimolo d'aqua, & piante di meloni di pane, e finocchi tutti al naturale di zuccaro.
Bacile rotondo con frascate d' hedare, e tutte di fiori in mezzo Caualieri che giocano à le carte, tutti al naturale di zuccaro.
Bacile à modo di pasteno con piante di percoca, & pera, sotto canestre, e sportelle piene di esse tutte al naturale di zuccaro.
Bacile quadro con pasti di magnare con pani, ficetole, pastoni, carase, saliere, e sopressate tutte di zuccaro indorate.
Bacile con pergola di corignani, e vua moscatella, vccelli sopra al naturale tutti di zuccaro stizzati d'oro.
Bacile a modo di termini con solchi pieni di lupini, grano d'India gente che coglieno tutte di zuccaro.
Bacile à modo di steccato, e corona atorno, gallo, e donnola insieme in contrãsto al naturale tutti di zuccaro.
Bacile con torta di pera siroppate, guarnite di fiori. in mezzo statouette d'Angeli che scherzano insieme di zuccaro.
Bacile à valle con piante di lazarole, gaudini sopra, e bacilotti sotto ripieni di essi al naturale di zuccaro tutte.

Statua

STATVA DI SETTEMBRE.

SEttembre alato allegro ridente vestito di purpura, in capo tiene ghirlanda di miglio, nella destra mano il segno di libra.

Bacile à modo di boschetto con piante di cotogne, e pruna cascaueglie, con bacilotti sotto pieni di esse al naturale di zuccaro.

Bacile ouato à giardino con piante di granate, e cupe di miele, & sue api indorate tutte al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di campagna con piedi di noci, e frutti, gente sopra con bastoni che batteno tutte di zuccaro.

Bacile con pizza di pistacciata guarnita di aguglie, e corone à torno tutto al naturale di zuccaro con oro.

Bacile à collina con piante di fichi negri, vccelli sopra, e cacciatori, con archibugio sotto, tutte al naturale di zuccaro.

Bacile à strada con torta di pasta reale con Caualllieri sopra à cauallo, con sparuieri, e bracchi à coppie di zuccaro.

Bacile con palazzo, cantina, botte, tine auanti, & bottari con modo di conciarle tutte al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di mercato con barracche, tende, & da canto persone con montoni di cepolle, e cocozze di zuccaro.

Bacile à montetto con piante di melappie, e diece di sopra persone che le coglieno, e sotto sportelle piene di esse di zuccaro.

Bacile con vn tronco d'arbore carrico di fongi, persone che le coglieno sopra, & altri sotto che le pigliano di zuccaro.

STATVA DI OTTOBRE.

OTtobre vestito d'incarnato, con l'ale, in testa tiene vna ghirlanda di quercie, e in mano il segno di Scorpione.

Bacile con forno, e fornaro, che sforna pane dallo forno, & posa sopra tauola tutti al naturale di zuccaro indorati.

Bacile con piante di sorbe, scale con persone che le coglieno, sotto sportelle piene con gramaglietti tutte al naturale di zuccaro.

Bacile con piante di peparoli, saluia, petrosini, e menta à modo di herbaro tutto al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di selua con piante di castagne con ricci aperti, e serrati, e castagne à terra tutte di zuccaro.

Bacile con onde marine in alto mare, e sopra galere con vele gonfie, e remi al naturale tutte di zuccaro.

Bacile à collinette con piante di nespole con i frutti sotto, spongi spinaroli al naturale tutti di zuccaro.

Bacile con arbori carrichi di vite, e vua, scale, vendegnatori cosenare con cofani pieni, sotto di zuccaro al naturale.

Bacile con boui, carri, carrese, che carreia vua con auello al naturale tutto di zuccaro indorato.

Bacile con casa, torretta, palmento, tine, botte, à torno, e vinacciaro che preme l'vua, tutte di zuccaro.

Bacile à modo di campagna, con Caualllieri, cacciatori, e lepri con leurieri alla scouerta che seguitano di zuccaro.

STATVA DI NOVEMBRE.

NOuembre vestito di colore di foglia secca, cinto il capo di ghirlanda di oliue con frutti, in mano il segno di Sagittario.
Bacile di biscotti reali, e mattoni guarniti di fiori à corona al naturale tutti di zuccaro stizzati d'oro.
Bacile ad orto listio con radice', rape Catalogna, e siepe di spine a torno al naturale di zuccaro.
Bacile à modo di vigna con piante di vite, pali, e vua, in mezzo volpe, & à torno cani tutti di zuccaro.
Bacile à boschetto con piante di sorbe pelose, e piedi di faggi, sotto caprioli al naturale tutti di zuccaro.
Bacile ouato di torta di copeta intorno merli à corona in mezzo Cauallero armato che combatte con toro di zuccaro.
Bacile à monte con piedi di quercie, e ghiande sopra colombi, e sotto porc', e pastori tutti di zuccaro al naturale.
Bacile con pizza di verrinia siroppata, guarnita di cime di cedro, in mezzo fichi d' India al naturale di zuccaro.
Bacile a modo di campagna con aratori, boui, e seminatori, con cornacchie a terra tutte di zuccaro al naturale.
Bacile con piante di oliue, che si cogheno, & sotto tauola da magnare cose varie tutte di zuccaro al naturale.
Bacile a strada, con carrozze, lettiche, corrieri, & varij personaggi di campagna, tutti al naturale di zuccaro.

STATVA DI DECEMBRE.

DEcembre vestito di negro alato con aspetto horrido, & alla destra mano tiene il Capricorno suo segno indorato.
Bacile con vn tortano tagliato appeso al braccio d'vn villano, con vn fiasco di vino, e presciutto all'altra mano di zuccaro.
Bacile rotondo con piante di palme, con dattoli sopra, & fiori sotto tutti al naturale di zuccaro figurato.
Bacile ouato ripieno di zeppole a vento guarnise a coronette, con fiori sopra al naturale tutte di zuccaro.
Bacile à ripa, con piante di guainelle, & persone sopra, che le cogheno, tutte al naturale di zuccaro.
Bacile in quadro con caprioli, e porchette arrostiti, guarniti di cime di cedro, & in mezzo piatto di maccaroni di zuccaro.
Bacile circondato di salici, e riui d'aqua, in mezzo pini, con frutti e sotto caponi, pollastri, e galline tutte di zuccaro.
Bacile à modo di campo, con zappatori, segatori, & vna pagliara à canto al naturale tutti di zuccaro.
Bacile con piante di strasolania, con frutti rossi, & vccelli petti rossi sopra che magnano al incontro conocchietta di zuccaro.
Bacile di tartufoli, & pietre con li fongi sopra, & intorno cicorie seluaggiole al naturale tutte di zuccaro,
Bacile con piante di alloro circondato con hedare, tordi, è meroli sopra, & cacciatori alla postura sotto di zuccaro.

Gennaro

STATVA DI GENNARO.

GEnnaro Giouene alato vestito di bianco,& come Amante terrà nella mano destra il segno d'Aquario indorato.
Bacile à monte, con varie piante carricche di neue sopra l'arbori, & sotto leoni, e orsi tutti al naturale di zuccaro.
Bacile di confetti ricci à paragone di grandini, con viandanti vestiti di pelle in mezzo, con bastoni tutti di zuccaro.
Bacile à modo di carrette, con boui che carreggiano legne, e persone sopra, che le guidano tutte al naturale di zuccaro.
Bacile à modo di bosco, con retoni, e chiappi, borze, e varij cacciatori, con dardi, cani, e cinghali al naturale di zuccaro.
Bacile à modo di lago, con mallardi, papare dentro, e cacciatori con archibugi a la postura à torno di zuccaro indorato.
Bacile con herbe, e sopra capri, daini, leurieri, e Caualllieri, à cauallo sequitando, tutti di zuccaro al naturale.
Bacile in quadro con vitella, porco, caprett, & galli d'India vccisi circondati di rosmarino al naturale tutte di zuccaro.
Bacile à fiumara con pagliara, e con pastori à canto, e dentro bufale, che nuotano al naturale tutte di zuccaro.
Bacile rotondo ripieno con giacci, tazze, e canali con carpini intorno tutto al naturale di zuccaro stizzati di argento.
Bacile à modo di Romitaggio, con Chiesa, pagliaro, e romito à presso al foco che fa oratione al naturale di zuccaro.

STATVA DI FEBRARO.

FEbraro vestito di colore berrettino, e con bella gratia portando alla sinistra mano il segno del pesce indorato.
Bacile con pizza di bocca di Dama, e corona à torno guarnita con pauncini al naturale tutte di zuccaro lauorati.
Bacile à modo di bosco con cataste di fascine, legne, & vna fornace à costo, con persone, che fanno calce di zuccaro.
Bacile à modo di onde marine in mezzo vna naue, con vele, e pezzi d'arteglierie, tutte al naturale di zuccaro.
Bacile quadro à modo di campagna con arbore, e persona sopra, che putano, & sotto altre, che coglieno frasche di zuccaro.
Bacile con tenche, luzzi, capetoni, trotte, storioni, guarniti di mortelle, rosmarino, tutte al naturale di zuccaro.
Bacile à tauola circondata di Dame, e brasciere di foco, da canto di esse vna musica tutte al naturale di zuccaro.
Bacile con mezza torretta, e fabricatori sopra, che fabricano, & manipoli sotto, che portano calcina, tutti di zuccaro.
Bacile ouato ripieno di ragoste, telloni, cannolicchi, ostreche, sponnoli, patelle, e tutti frutti di mare di zuccaro.
Bacile ripieno di fasani, e pernice arostite, guarnite di limone, e pasticciotti indorati al naturale tutti di zuccaro.
Bacile di capelli d'Angeli guarnito di torsi di lattuche, oua filate, & vccellini tutti al naturale di zuccaro indorati.

STATVA DI MARZO.

MArzo vestito di morato, con fiero aspetto in testa tiene vn e'mo alla destra mano il segno di ariete di argento.

Bacile ouato ripieno di zibibo, con corona indorata, & intorno amoretti intrecciati tutti di zuccaro al naturale.

Bacile quadro à modo di ortolitio ripieno di piante di cardoni, acci, rapeste, pastinache, & tutt al naturale di zuccaro.

Bacile a modo di vallone, con siepe di sparacane, & sparaci, con vn contadino, che coglie tutte di zuccaro.

Bacile à collina, con piante di amendole fiorite, & sotto bacilotti di amendole siroppate tutte di zuccaro.

Bacile à modo di selua, con terra, & sopra fongi, spognole, tafari tramezzati di herbe tutte al naturale di zuccaro.

Bacile à padula, con canali d'acqua in mezzo piante di lattuche, cepolleite, e scarole tutte al naturale di zuccaro.

Bacile in quadro con siepe di lupoli à torno, & in mezzo broccoli spiccati, e di rape tutti al naturale di zuccaro

Bacile di castagne, noci, nocelle, pignoli, dattili, fichi, e vue passi, e corona intorno al naturale di zuccaro.

Bacile con oliue negre, e bianche, e cappari guarnite di limone, e pepe, oglio, aceto al naturale tutte di zuccaro.

Bacile con piante di senapi, cardilli, frucoli, & accosto rane, ricci, e conigli al naturale tutte di zuccaro.

STATVA DI APRILE.

APrile vestito di verde con ghirlanda di mortella in testa, & alla destra mano il segno del Tauro indorato.

Bacile à canestra ripieno di tortanetti di pane bianco à corona intorno al naturale tutti di zuccaro figurato.

Bacile di latte quagliato guarnito di capo latte con pastori intorno indorati al naturale tutte di zuccaro.

Bacile à mandra con rete à torno, pecorelle dentro, auanti cani, foco, cacauo, pastori, che fanno ricotte di zuccaro.

Bacile con prati intorno nel mezzo due asinelli, con gesti di raghiare carrichi di faue, e piselli, tutti di zuccaro.

Bacile à modo di ortolitio con piante di cauoli fiori, circondato di viole, e foglia molle tutte al naturale.

Bacile à modo di selua, con varie piante, & capre disperse sotto, e sopra cani, e pastori con zampogna di zuccaro.

Bacile di giuncata guarnito di mozzarelle con felici intorno, fiori sopra al naturale di zuccaro tutti indorati.

Bacile circondato con piante di mortelle fiorite in mezzo chioecchie, polcini, & oua al naturale di zuccaro.

Bacile à modo di giardino con fonte in mezzo intorno piante di boraggine, maluauisca, e sempreuiua di zuccaro.

Bacile à montetto, con pagliara di ginestre fiorite con varij caficaualli, prouole, e pezze di cascio à torno tutte di zuccaro.

Il fine della Lucerna de Corteggiani.

Al Sig. Gio. Battista Criſci.

COsì riſplende, & è ſi chiara la luce della voſtra Lucerna (Sig. Criſcio) ch'al ſuo lume potrebbe Diogene il Filoſofo ſenza la ſua lanterna trouar di meza notte, quel che nel più chiaro giorno non trouò giamai; Lucerna, con la quale il franco haueria con maggior lume ſcorto al buio della notte gl'altrui difetti, al cui paragone la ſua Lucerna saria ſtata picciola ſcintilla, al cui chiaro lume, è sì illuſtra la Corte, & s'infiammano i Corteggiani, & ſi vede il dritto ſentiero per arriuare à quel ſegno, ch'è fine dell' humane ambitioni nelle Corti; Lucerna, che non teme del tempo i danni, che la ſmorzi il vento dell'altrui inuidia, nè che l'eſtingua l'acqua del fiume di Lethe, mentre i voſtri ſudori ſon l'oglio, i voſtri ardori il fuoco, il voſtro ingegno l'artefice, & vna vera economia politica la materia, con queſta può veder ciaſcuno il debito del ſuo officio; il modo d'eſſer grato; con queſta può euitare i ſcogli del tempeſtoſo mare delle Corti; con queſta ſchiuare i perigli dell'intricato laberinto; reſta ſolo Signore, ch'egli l'eſpōga al theatro dell'vniuerſo per mezo delle ſtampe, onde poſſa compartire maggiormente il lume delle ſue virtù, à chi auido di gloria vorrà entrare negl'honorati eſercitij della Corte, & riconoſca il mondo dalle ſue fatighe quel bene, che nō trouò giamai nell'altrui penne; ed io mentre ammiro d'accorto artefice la bell'opra, mentre vagheggio, e la materia, ed i colori, e l'arte di ſi vaga Lucerna, à V. S. bacio le mani. Di caſa in Napoli alli 6. di Febraro 1634.

Di V. S.

Affettionatiſſimo Seruitore

Lutio d'Vrſo.

Del Sig. D. Antonio Prestano.

S' A queste carte il biond'Apollo inclina
De la luce il pennel, per dargli honore;
Se vi spruzza Parnaso il bel licore,
Dell'onda trasparente, e christallina;
E ben ragion, che Pallade diuina
Trasse il natal di Gioue: Ella sonore
Fè penne, e spade: hebbe fortezza, e core
In guerra Bacco, men, ch' in mensa ò'n tina
Figlio hospital di Gioue. hà gloria grande
L'ordin, serbato in cosa, ancor humile;
E nella notte ogni Lucerna è Sole
Disse vn gran Rè, cui l'Asia honora, e cole;
Esser virtù del pari alta, e virile,
Schierar soldati, ed ordinar viuande.

Del Sig. D. Andrea Mazzeo.

O Quanto à marauiglia, e con bell'arte
Criscio n'insegni della Corte il vero
Anzi veggio à quel suo doppio sentiero
Sol di tua luce lampeggiar le carte.
Questa scorta fedel, ch' in cara parte
Doue si miete honor guida il pensiero
Di lauro ti può dar vn freg o intiero
Qual si scriue d'amor cante di Marte.
Tal doppò lampi, e tuoni à noi ritorno
Fà si pomposo Cinthio, & lieto gira
Ch' ogni trista procella, hà sgombrò intorno.
Non men la tua Lucerna ecco si mira,
Ch'ardendo di virtù co' raggi adorno
Rende chiara l'etate, el mondo ammira.

Del Sig. D. Alberto d'Acquauiua d'Aragona.

LVce, che scuopre i più riposti inganni
Del tempo infido, e de gl' humani cori,
Hor ne dimostri gl'odij, & hor gl'amori,
E qual si regga l'huom dentro gl'affanni.
Spieghi Tù Crisci, & con sublimi vanni
Ogni a la meta di più chiari honori,
Ch'hoimai, huom'non sia già, che da tè insuori
Pensi schermirsi dal furor de gl'anni.
Non è Lucerna vil scorta à virtute,
Non è raggio terren duce à la vita.
O strani effetti del tuo stil facondo;
Porge la luce tua comun salute
Dà la Lucerna tua fidele aita,
Angusta parte à tanta luce il mondo.

Del Sig. Caualier Alessandro Dini.

CRisci, quella, c'hai Tù lucerna ardente
Onde chiaro frà noi di gloria auuampi,
Noua stella d'honor con viui lampi
Nel bel Ciel di tue Carte esce ridente.
Ne vanti Apollo illustrator possente
Di quel la face, c'hà ne puri campi,
Che maggior luce Tù scriuendo stampi,
Di gloria Illustre, e di virtù lucente.
Così inuochi d'oblio l'ombra letale
Et allumi le Corti, e'l Mondo Elice
Dal tuo vago splendor, lampo fatale.
Hor ne venga ciascun', miri felice
La tua chiara Lucerna, oue immortale,
Chi farfalla si fà, sorge fenice.

Del Sig. Alessandro Beuilacqua.

LVcerna non è già, mà face ardente
E' quella. ò Crisci, onde la Corte honori:
Le brine d'Aquilon, d'Ostro gl' humori
Giamai non teme, nè fia mai languente.
E ministra di luce ad ogni mente,
Negli abissi profondi, e negl' horrori
Arriuano repente i suoi splendori,
Dall' Indo al Moro, ad ogni strana gente.
Inuidia i suoi fulgori il dio di Delo,
Cede ogni Stella, ogni Pianeta è oscuro,
Perde il sereno appò di essa il Cielo.
Luce, che splende ad ogni cor più duro,
Face, che accende ogni impetrito stelo,
Stella, che scorge il Corteggian sicuro.

Del Sig. D. Angelo Geonfilo.

ERa oscura la Corte, e già parea
Spettacolo d'horror cieco, & horrendo:
Quando la penna in man Crisci stringendo,
L V C E fè comparir, che l'Alme hor bea.
D'auanti gl'occhi l'esemplar tenea
Dell' increato Sol, che diuidendo
La gran massa confusa, vn lume ardendo
Fece spuntar, mentre il bisogno vrgea.
Emulo illustre al Facitor sourano
Che s'al cenno del labro il lume aprio,
Noua L V C E apparir fà la sua mano.
E smorzarla non può l'onda d'oblio,
Nè mai altra accenderne ingegno humano,
Che produr luce altri non può, ch'vn Dio.

Del

SE per sublime colle il piè mouesti,
E per sentiero faticoso, ed erto
Poggiasti al monte, oue fiammeggia il merto,
Ne chiari studi pria gelasti, ardenti;
Se in dolce mar d'ogni virtù ponesti
Le meti al tempo, e nauigante esperto
Desti al Cielo stupor, pria in lume aperto
Della Lucerna tua gli rai scorgesti,
Se nel tuo primo, e giouenil albore.
Corona alta d'allor ti cinse il crine,
Ne campi hai pria d'Astrea colt'ogni fiore.
Così d'eternità l'aureo confine
Toccasti ò mio Signor, così l'honore
Soglion sol acquistar l'alme Diuine.

Del Sig. Ascanio Pignatelli Conte di San Giouanni.

SPlende l'alta del Ciel face superna
Al nostro Mondo, e chi suoi varij oggetti.
Distintamente i variati aspetti
Fà, che l'occhio mortal vegga, e discerna.
Splende Criscio gentil la tua Lucerna
Al Mondo delle Corti, e i varij effetti
Scopre altrui del seruire, e donde aspetti
Ciascun' ò graue biasmo, ò gloria eterna.
Qual diuin lume, ò qual celeste, e pura
Face in lei tanta luce auuiua, accende,
Che vince, chi la fama altrui fà oscura.
Vn nuouo Apollo, Tù si c'hor comprende
Ciascun' ond' è ch'ella tutt'altre oscura
L'accese Apollo, hor qual Apollo splende.

Del Sig. Berardino Pizzella.

VIue di firmamento aurate stelle
Piropi illustri del Pittore eterno
Che si tal hor s'oscura il Ciel superno
Tosto chiaro diuien da più fiammelle.
Quando menate à balli ardite, e snelle
Intorno all'orbe, ò al caldo, ò al freddo inuerno,
Mai riguardaste in questo basso auerno
L'emule di voi stesse tanto belle.
In van pur v' insuperbite inuano
Pareggiar può con noi luce terrena
Differisce dal Ciel splendor humano,
Hor che direte, mà mirate; appena
Compì questa Lucerna ardita mano
Ch'al Ciel volò, doù' hor splende serena.

Del Sig. Benedetto Puccini.

CRescer pur fece Crisci al nome eterna
Finita face, e limitata luce:
Fiamma, che sol trà foschi horrori, e duce,
Picciola, breue, vil detta Lucerna.
Dou'è maggior horror, doue s'auuerna:
Doue Castor s'inuoca, ò ver Polluce,
Fuor della Corte più; oue conduce
Altrui, senso, destino, ò causa interna;
Qualunq; in si gran mar varca il suo legno
Cresci habbia per Pilota, e per Nocchiero
Temer non deurà turbini, ò procelli;
Che Crisci è squadra per colpire al segno,
Crisci è Lucerna, e mostra il buono il vero;
Crisci iui è scena, e d'atti, e d'opre belle.

Del Sig. D. Consaluo de Palma.

SEneca de virtudes deseoso,
De Neron fue Maestro sosegado,
El tiempo que lo tubo susetado
Hasta á cauar con fin tan procelloso.
Horacio por sus versos fue famoso
Por sus obras Homeros celebrado
Y de siete ciudades deseado
Por hijo suio come caso onroso
Muy mas dichoso con racon Te llama
Singular Crisci pues escriues quanto
Pasa en las Cortes de Señores altos
Dando con tua Lucerna clara llama
Con que guiados bien se atreuan tantos
A ganar con seruir buen nombre y fama.

Del Sig. Col'Antonio Altomare.

IN terra nacque, ò pur dal Ciel discese
Questa Lucerna, che si chiara splende?
Mano mortale, ò d' immortal l'accese
Che tant'alto fiammeggia, schiara, e incende?
Spirto mortal forsi dal Ciel la prese,
Se tant'alto mortal sormonta, e ascende,
O fù del Ciel pietà, dono cortese
Per far di Corte à noi veder le mende?
Luminosa ella appar, si vede, & esce;
Non può l'origin sua esser dal Cielo;
Ne luce il sol à vna Lucerna accresce:
Ell'è ben nata da feruore, e zelo;
Mà per tè Crisci tanto in alto cresce,
Che varca il mondo, gli elementi, e'l Cielo.

HIcieron muestra en vos de su grandeza,
O gran Crisci. lo Dioses immortales,
Y como, otimo dones celestiales.
S'intaja os repartio naturaleza.
Ioue su rayo. os dio que es la vireza
De palabras, que mueuen pedernales.
Diana. enexceder à los mortales.
En pulitica y estilo la prelteza.
Mercurio. las istorias, entricadas,
Marte el fuerte vigor que el brazo os muere.
La luz, à la Luzerna. el sacro, apolo
El austro ynfluencias conzertadas.
Su cienzia las ermanas totas mure,
La fama eterna el polo, a l otro polo.

Del Sig. D. Francesco Carrafa Duca di Cersa. Principe dell' Infuriati.

POiche l'eterno fabro in vn compose
Quant' hà natura sotto lui consperso
Acciò non fusse il tutto al bulo immerso.
Creò la luce, che lo disascose.
A questa l'opre, e'l tempo sottopose
Ella distingue dal purpureo il perso,
E qual Vicaria a lui nell'vniuerso
Regge, informa produce, orna le cose.
Però Crisci imitando il gran fattore
Ricco di raggi de la luce eterna.
Dai decoro a le Corti, & orni il Mondo,
Sgombra dell'ignoranza il Cieco errore
Scorto il buon Corteggian da tua Lucerna,
E sembra nel seruire Angiol giocondo.

Del Sig. D Francesco Bernaudo Principe dell' Accademia de gli Erranti di Napoli.

CRISCI l'eccelsa tua vaga LVCERNA,
Che schiarir fosche not i ha per costume;
Là ne la Region pura, e superna
Ou' è foco immortal prese il suo lume.
Schiarir puot'ella ancor la valle inferna,
E di Dite crudel l horrido Fiume;
Tanto ne i densi errori hoggi s'interna,
Tanto auanzando il Sol rassembra vn Nume.
Di Prometeo nouel opra si grande
Douea solo dal Ciel prender la Vita;
Ch'è sol del Ciel l'alto splendor che spande.
Tra ben mille d'horrori il calle addita
Oue à opre si giunge alte, e mirande
Quel che la dritta via hoggi ha smarrita.

Del Sig. Francesco Como.

VOi, che col nome, così chiaro hauete
Illustrata del mondo ogni pendice:
E come oriental rara fenice
Nel diuin fuoco rinascendo ardete.
Senza punto temer morte, nè lethe
Ecco del monte vincitor felice:
Oue ad ingegno human poggiar non lice
Con le penne di gloria al Ciel v'ergete.
Hor che la luce in sù la cima miro,
Che la strada mi mostra, el dritto calle,
Fan che acquetato alla mia fin respiro.
E scorgo col guardar senza ch'io falle
Il mondo, e'l monte col celeste giro,
Non Atlante, mà Crisci il porta in spalle.

Del Sig. Francesco Antonio Mucciolo.

CRisci al tuo crin non sol di verde alloro,
Fregio, che à te tal' hor ben pur conuiene
Tù'l bel Thirren dà Cigni, ò da Sirene
Si intreccia alta ghirlanda ò cerchio d'oro.
Ma sopra il sol nel più supremo choro
Là vè tù sol fondasti ogni tua speme
Da spirti più vicini al sommo bene
Di stelle ancor s'intesse alto lauoro.
Tal hoggi è'l tuo valor, e'l saper tanto,
Che fatto singolar infrà la gente
T'honora il mondo e'l Ciel t'offre i suoi pregi
Cresci dunque alla gloria, ò Crisci intanto
Caggia l'Inuidia, e tromba ogni viuente
In terra, in Ciel fia di tuoi fatti egregi.

Del Sig. Francesco Mancino.

QVæ noua lis Pindo; solem tua Crisce Lucerna
Vt secum certet, cogit adire Deos
Subrisit Phœbus, risuq; absumere litem,
Credidit, & flammam extinguere Crisce tuam
Ille ego sol inquit cęli moderatur, & orbis
Qui mecum certet lumine nullus erit
Talia dum iactat, Crisci sic orta Lucerna est
Sunt etiam nostræ munere Phebæ facis.
Sidera sunt proceres famulam tum turba minor est
Gloria Telluris, principis Aula Polus.
His do iura potes animis vt sydera cedunt
Sic sole el maior Crisce Lucerna tua.

NEscio quo fato occasum nascimur omnes
Tuq; oculus mundi nasceris occiduus
Gloria, nomen, opes honor,& ver nobile vultus
Instabile incedunt interitura Rotam
Quę crescunt viuunt, quæ à Crisce nomina ducunt
Hæc Crescent omen duce Lucerna tuum.

Del Sig. Gio. Francesco Gilibertо.

CIechi seguaci de le Reggie Illustri,
Che tanto ambitioso oltre il desio
Trahendo il miglior ben posto in oblio,
A steril speme consecrate i lustri.
Chi di ragion i vanni (Augei palustri,
Crudel vi tarpa, acciò ch' il volo à Dio
Da voi non s'erga? Ahi tal pensier men pio
Al vostro danno non vi faccia industri.
Fermate i passi, e'l guardo, e vi sia guida
Nel cieco horror del poco saper vostro
Del gran Crisci la luce eterna, e fida.
Dou'egli spiega con pregiato inchiostro,
Come in Corte tal'hor si pianga, ò rida,
E qual pace si vegga in mezo al ostro.

Del Sig. Gio. Andrea Capocelli.

DA le tue dotte, e ben vergate carte
Hoggi con facil modo il mondo impara,
Crisci gentil' (o merauiglia rara)
Di tutti i Corteggian la più ver arte.
Questa Lucerna tua, cui 'l Ciel comparte
Oglio d'eternità, rende si chiara
La luce sua, che quasi sol rischiara
L'altrui menti confuse in ogni parte.
Hoi si, che con la scorta d'vn tal lume
La Corte si può dir lieta, e felice
Forma apprendendo, e più gentil costume
Mercè del saper tuo noua fenice
Che sei d'alta eloquenza vn viuo fiume
Del tempo in onta, e dell inuidia vltrice.

Del Sig. Gio. Luigi Botticola.

OFficij memores, quæ non ad sydera Diui
Enexere olim torpia moustra specus:
El maior minus vasa simul leo manibus ardet,
Et mugit Taurus, nec solet ire canis
Si locus officij, & pecudes donantur olympo
Aulica cum cęli sede Lucerna caret
Ah video & timet, ò quantum sibi Phebus ab illa
Si cupis astra, micet fax tua Crisce minus,

Nos

NOs Iouis arbitrio fluit & lux aurea Cesar
Dum ludrica iubet munera mane venit
Diuisam merito Imperium cum Cesare vates
Nescio qui cecinit sponte tenere Iouem
Ast morte in media, quæ plurima regnat in Aula
Dum decorum pandit Lux tua Crisce diem.
Hec noctem facis vna diem, quod restat vt vltro
Iam cadat toto Iuppiter Imperio.

Del Sig. Girolamo Fontanella.

IN qual poggio apprendesti
O Crisci tu di regolar le Corti?
Doue doue prendesti
Modi si belli, & ordini si accorti?
Chi ti dettò, chi t' insegnò dopoi
Si bei concetti, onde bear ne puoi?
Forse in Pindo poggiasti,
Oue il Rè delle muse hà febe il seggio?
Tu i saggio imparasti
Come osserui ciascun regal corteggio?
Ben ciò cred' io, che con misura, ed arte
Signorili costumi hor mostri in carte.
Forse doue hà la luna
Pomposo trono di rotanti stelle?
Quando il mondo s' imbruna
Osseruanze di Corti hai tù si belle;
Ch'emulator del luminoso Duce
A le tenebre altrui porti la luce.
O di paggi volanti
Che passeggian là sù, lucidi, e belli?
Ne le sale stellanti
Schierati intorno i musici drapelli,
Le leggi hai tù, che con si bella sorte
Fà si vaga trà lor l'empirea Corte.
Ben da gli Angeli appresso
Hai de gl'officij il ministerio alterno,
Che raccolto, & compreso
In tre ordini alati han seggio eterno,
E da gli Angeli pur recato à noi
L'vsanze hai tù di corteggiar gli Eroi.

Del

Del Sig. Gio. Battista Basile Conte di Torone.

PEr tempestoso Egeo,
Ou' il vento è fallace, e l'onda infida,
Crisci sei de gl'erranti e scorta, e guida,
E mentre additi, e mostri,
Come si fugga e sorti e scogli, e mostri,
Con arti vniche, e sole
F de la tua Lucerna inuido il sole.

Del Sig. Gioseppe Tipoldo.

A Raggione risuona
Del tuo nome Parnaso, & à raggione
La sua tromba di te la fama suona
O bel lume, anzi nume
De le Corti, che porti
Luce à la luce, & à la morte morte,
Mentre che de la Corte
Il Mar amar, ch'è trapassar sì duro
Rendi dolce, e sicuro,
E in vn la Corte, e'l Cortegian famoso
Rendi, e te glorioso
Che quant'altri in te cresce CRISCI cresci.

Del Sig. Gioseppe Caraprefa.

SE'l nome hauete, i pensier Santi, e'l core
Di quel di cui maggior fra noi non nacque
In cui tanto se stesso Iddio compiacque
Gratie, ch'a pochi da l'eterno Amore.
Giusto è ch'in ogni tempo a farui honore
Ciascun s'inchini, e come mai si tacque
Vostra virtù, così da le fredde acque
Dal Tanai al Nil si sparga vostro odore.
Ond'io, al chiaro splendor di quella LVCE
Deuoto nauigante hor mi riuolto
Che mi fù già nel mar benigna duce.
Sperando vn dì vederti in Cinto accolto
Poggiar per quel sentier che al Ciel conduce,
E i tuoi merti cantar con stil più colto.

Del

SCese lampa dal Ciel, col cui splendore
Il fuggitiuo Hebreo dall'empij artigli
Del Egitto nemico, e del esiglio
Fuggì, e la tema del notturno errore.
Lucerna hor venne al Corteggian horrore
Che dimostra il sentier, scopre i perigli
E mostra il dritto calle, oue s'appiglia
L'huom' pago di suo lor, vago d'honore.
Ceda quella però ch' in notte oscura
Rese sol lume, questa al giorno rende
Dell' intelletto human luce più pura,
Quella suanì, questa in eterno accende
Tra le memorie e cresce, e in tanta arsura
Fatta lampa del dì sù l'alba splende.

Del Signor Honofrio d'Andrea.

QVesto, ch'i più bei Cigni à proua intenti
Fà tacer al suo dir ond'hebbe in sor e
Così canori, e non più vditi accenti,
Che non san più temer tempo, nè morte.
Apprese ben da serafini ardenti
La legge, e i modi dell'eterna Corte;
Indi mentre l'espone infra i viventi,
Fia che stupore, e merauiglia apporte.
Colmo sen va di più sublimi honori
Varca il suo nome, oltre le nubi, el gelo
Già s'apprestano à lui palme, & allori.
Mà più la luce reuerita in Delo
Intesse al crin famoso aurei splendori
Che sol conuiensi à lui freggio del Cielo.

Del Sig. Horatio Comite Prencipe dell'Intauti.

TEmpo non mi parea da far riparo
E fuggir d'aspro incontro, accorto l'onte,
Ch'eran per tutto assai foedite, e conte
Le vie, benche'l Ciel fosse egro, e gennaro,
E pur caddi nell'ombre il fato auaro,
Perche di glorie il Colle, io non formonte
Piombar mi fece e'l lucido orizonte
Non giouò, che le stelle il mi ordinaro,
Così conobbi assai volgare il Plettro
Con che versi trattai di lode indegni,
Che sdegnato abbagliommi il Dio di Delo.
Tu che con tua Lucerna il calle insegni,
Tù lo correggi, e mosso il santo zelo
Portarai del ben far Corona, & scettro.

Del Sig. Honofrio Ricci Principe dell' Inreſoluti.

NOtte è la Corte, aſſai più foſca, e nera.
In cui d'alta virtù raggio non ſplende;
Ma d'odi, inuidie, e mille larue horrende
Empia Regina ambition v' impera.
Nell'ombre ſue l'adulatrice ſchiera
Varie reti d' inganni ordiſce, & tende;
Altri giù cade, & altri in ſuſo aſcende:
Chi hà mercè, chi ſi duol, chi ottien, chi ſpera.
Ma cui ſcorre i ſentier di queſta Corte
Si che'l ver ne gl'orror vegga, e diſcerna
Nel piè trauie per vie ſcoſceſe, & torte.
Queſt'habbia ſeco ogn'hor chiara Lucerna,
Che di ſuoi lumi alle ſecure ſcorte
Non fia, che'l mal non ſcopra, e'l ben non ſcerna.

Del Sig. D. Marzio Greco.

STaua giocondo Apollo, & il ſuo lume
Più lucido, e più vago era quel giorno;
Giuan le Muſe con pomposo corno,
Scherzando à gara, intorno al ſacro nume.
Quando d'alta Lucerna vn nuouo lume
In Elicona apparue; onde reſtorno
Priui della lor luce, e con gran ſcorno
Nè di cantar più mai altra preſume.
Onde Febo chiamolle, e diſſe à loro;
Di che temete? non ſapete voi,
Che ſpetta à me di darui nuouo Duce.
Ecco Criſci gentil cinto d'alloro,
Ecco la ſua Lucerna, pur trà Noi
Criſci l'acceſe con eterna luce.

Del Sig. Mario Gionti.

COme l'alma del ſol, luce ſourana
Che per volger del Ciel giammai non ſtanca
Ne riſchiara, riſcalda, e ne rinfranca
Il cor dal rio timor dall'ombra vana,
Così la tua Lucerna ne fia piana
L'arte del ben ſeruir lucida, e franca
E l'empia frode della Corte manca
Ne diuien, che l'vccida, ò l'allontana;
E deſtinguendo dalle ſpine i fiori
Fà ch'ogn'vn voglia queſti, e laſci quelle
E le vergogne abborri, ami gl'honori,
Ond'eſſer trà l'eterne alte facelle
Deue riposta, che non ſon maggiori
Nè più degne di lei, nel Ciel le ſtelle.

Del Sig. D. Michel'Angelo Girardo.

AL Cielo ingegno human non fù ch'osasse
Di sormontar con monte imposto à monte
Da che il gran Gioue, rintuzzando l'onte
A i fier Giganti, l'impeto ritrasse.
E pur vedemo in queste parti basse
Te intrepido Gigante, e te Fetonte
Ch'accendesti la luce, ergesti il monte;
Onde nel Ciel il Corteggian poggiasse.
Col lume tuo di luce illustre, e bella
Oltre i lidi d'occaso, oltre gli Eoi
Miro Crisci tua fama, irsene anch'ella,
Felice te, co i Corteggiani tuoi,
Chi ritrouar si certa, & chiara stella
Ch' il porto segna de i più illustri Eroi.

Del R. Padre Frà Michel'Angelo di Napoli.

FVgato di Mortal vago d'errore
Ricourò in Ciel d'ogni virtute il pondo;
Onde ne l'ombre sue sepolto il mondo
Piangea se stesso entro'l suo stesso horrore;
Quando di vago insolito splendore
Vide rendersi, il sen chiaro, e fecondo,
E sciogliersi il suo vel tetro, ed immondo
In Insegna di fama Aura d'honore.
Mercè, che dal tuo stil Crisci di rara
Noua Lucerna vscendo il lume eterno,
La caligine sua fuga, e rischiara.
Tal; se fà'l sol del suo splendor superno.
Mostra ne raggi suoi lucida, & chiara,
Fuga'l torbid'horror del nostro inferno.

Del Sig. Marc'Antonio Catignano.

EVer, che l'alta, e luminosa fronte
Del sole rasserena l'aria, e'l Cielo,
Ma non dell' intelletto il fosco velo
Rischiara a l'huom con sue chiarezze conte:
Questa Lucerna tua, Crisci, ch'al monte
De le Corti spiegasti al caldo, e al gelo,
Dona rai di virtù, d'opra, e di zelo
Dal suo felice, & lucido Orizonte.
Splende di giorno il sol, questa risplende
E di notte, e di dì chiara Lucerna,
Che sempre gioua, e'l sol gioua, ed offende
Nube ricopre quel, questa s'interna
Trà l'ombre oscure, ou' à dar luce attende;
Manca quel, questa cresce, e si fà eterna.

Del Sig. Mario d' Auellino.

CRisci questa Lucerna si lucente
 Per l'alte Corti così arde, e splende,
Ch' in van contro di lei pugna, e contende
 Euro di tempo à far tue fiamme spente.
Vidi cor pronti, e più d'vn alma ardente
 Armarsi contro a cui l'opprime, e offende;
 Mà quella più s'auuiua, e più risplende,
 O sia l'humida notte, ò'l sol cocente.
Non potran l'Alpi, n'altro immenso monte
 Ancorche con la cima arriui al Cielo
 Egguagliarsi, di preggio al tuo bel Monte;
E chi non sà, ch' il biondo Dio di Delo
 Col suo splendor rischiarà Terra, e Monte;
 Tù splendi in Cielo, in Monte, in Mar, in telo.

Del Sig. Matteo Lucetlara.

QVa viges, vitam patulam labori
 Miror, ò Crisci studijs dicate
 Vnde quid dicam, populis amate
 Nemini cedis sapientiori.
Phœbus vt lumen tribuens sorori
 Noctę viuenti propalare late
 Tendit occultum, & tenebrositate
 Omne dat mistum proprio colori
Sic tua accensa Deitatis igne
 Grande Lucerna rutilans ouantes
 Aulicis monstras tramitem bonorum.
Scito qua propter Deus en benigne
 Gentium quis quis vocitant amantes
 Te choris pulcris numerat polorum.

De D. Nicolao Coppula.

CErnis. vt in stadio currentes brauia captant.
 Brauia quos cogunt ocyus ire viam
Sic Crisci in studio nobiscum curris, at vltro
 Gloria victori sic capienda venit.
Brauia si captes parum est Baptista sed & Nos
 Brauia dum volumus, vincimur, & capimur,

De Philippo Formoso.

FVlgeat intonso clarus si crine Cometes,
In rutilo fastus monstret & axe suos;
Obstupet, ac nitidæ mirandi lumina lucis
Nescit tunc vllum ponere quisque modum.
Talia sed tandem sæuis portenta periclis
Nouerit esse grauis nuncia tristitiæ.
Auricoma patulo nunc surgit in Orbe LVCERNA
Qui festiua nouus signa cometa refert.
Punicei Cęli apparens compagibus ille
Funera Principibus signat acerba Viris;
Ambitiosa super quos educat Aula clientes
Hic oriens, Ducibus viuere rite parat.

Di Alessandro Felecchia.

NEl'horrida stagion, quando più verna
Trà le Corti del Mondo il tempo irato
Crisci la tua Lucerna
Ne lo scuro mio stato
Fà che'l mio mal discerna
E con lume di fede à più bel Polo
Le penne del desio, mi scorge à volo.

Del Sig. D. Paolo Mendozza de Alarcon Marchese di Renda.

MEntre Crisci tal'hor della tua luce
Il raggio miro al paragon del sole
Anelante la scorgo, e in questa mole
Nuouo stupor, e inusitato adduce
D'aspro camin facilità produce
A cui d'ella si serue, ò vera prole
D'odore immenso, quale à cui ben l'ole
A saggio eccelso il guiderdon conduce.
Parlin per me in tuo fauor le schiere
De Cortiggiani, hormai parli quel monte
Che luci hebbe da te ben chiare, e vere.
Taccian qui dell' inuidia i sproni, e l'onte
E ciascun gridi ad alte voci, e fiere
Cogliam'acqua di gloria in questo fonte.

CRisci alter ne puoi gir con tua Lucerna
Ne temer del rio tempo il dente edace
Che così ch'ara splende, che la face
Dell'orbe oscura con la sua luce eterna,
Gl'è vasto tempio il mondo, e la superna
Stanza real albergo, oue la pace
Ministra gloria, iui d'intorno giace
Nobil stuol di chi serue, e chi gouerna
Al tuo lume gl'erranti il ricco porto
Accoglie; e gl'infuriati han di salute
Oglio salubre contro l'acque humore.
Degno sei d'ogni palma, e d'ogni honore
Colmo d'ogni fauer, d'ogni virtute
Per te sorge vital, chi giace absorto.

Del Sig. Pietr' Antonio Pignatiello.

O Crisci à te di sempiterni allori
Freggio s'intessa che caduca fronde
Non ben conuiensi, e dar non corrisponde
A celesti virtù, terreni honori,
Che l'herbe inghirlandar di varij fiori
E di viui smeraldi ornar le fronde,
E far sereno il Ciel, tranquille l'onde
Merauiglie son tue, son tuoi stupori.
La vaga tua Lucerna alta, e gentile
Che porge al Mondo frutti di gran speme,
Giunger farà la mia speranza à riua.
Ignara penna mia, basso mio stile
A che volar tant'alto poi che teme
Lodar costui, chi sù nel Ciel arriua.

Del Sig. Paolo Tisone.

O Gemello del sol frate d'Atlante
Ch'in vn portasti il monte, e al monte il lume
Ben potrei dirti esser nouello Nume
Poich e le glorie tue, son tale, e tante,
Che dal monte gentil le vaghe piante
Nascon, nè fia gia mai, ch'vnqua presume
Esserti vgual poi che nel tuo bel lume
Insegni il modo, nel seruir costante.
Cerere à gran raggion circondi, ed orni
Di vaghe spighe il capo di costui,
E tù Tebano Dio di verdi fronde.
Che non fù mai la Dea nata nell'onde
Si venerata come fian da luï
I vostri altari, & honorati, ed'orni.

Del Sig. Pietro Antonio Fontana.

MEntre ammiro vna Luce, che risplende
A guisa di carbonchio in luogo oscuro
Posta su altiero monte oue al securo
Ogni spoglia mortal di virtù accende
Lucerna è lei nomata che comprende
De Corteggiani il varco, & l'aspro, e duro
Stato di Corte, e come l'immaturo
Tempo conuien passarsi senza emende.
Vedrai la Corte vn Oceano immenso
Piena d' inuidie, tradimenti, & onte
Serena hor la vedrai pien di contenti.
Dunque s' à questo mare il tuo consenso
Condescender vorrà per tuo orizonte
Ti sia questa, e poi passa i gran torrenti.

Del Sig. Tomaso Trencha.

COme del Ciel la più lucente spera
Splende colà, fra cristallini campi,
Mentre con moto eterno, eterni lampi
Alternando nel mondo, al mondo impera
S'auuien, che nube ingiuriosa, & fera
D' improuiso la terra in aria stampi,
Con più vigor parche la terra auampi
Con più splendor nel Ciel risorge altera.
Tal già splendente in luminosi raggi
Questa mistica tua chiara Lucerna
Rischiara i sensi, & l'altrui glorie absorte,
Ch'emulando quà giù l' empiera Corte
S'auuien ch' inuidia il chiaro lume oltraggi
Cresce, ò Criscio viè più con luce eterna.

Del M. R. P. Fra Tomaso Acquauiua d'Aragona.

SPlende frà l'ombre delle humane Corti
Questa chiara Lucerna, e i suoi splendori
Mostran secure vie, sentier più corti
Per la gloria asseguir, giunger gl'honori,
Come si deue addita, ingiuria, e torti
Finger tal hora, & emendar gl'errori
Esser pronti al seruir nel tutto accorti
Messe sperar de premi infrà i sudori
Se risplende io la viddi, io la mirai
E tanto al mondo maggior lume adduce
Quanto sparge su'l monte i suoi bei rai.
Crisci fù, che l'accese, indi riluce
Sua gloria; mentre vscir non può giamai
Se non da chiaro ingegno vna gran Luce.

Del

CAnori Cigni, che spiegate l'ale
In Pindo no, mà in Ciel con alto stile
Qual loda potrò darui, s'è bassa, e humile
Per vn merto immortal loda mortale.
Taccia la penna mia, che indegna, e frale
Scriuer non può con armonia simile
Mia lucerna men val, che troppo è vile,
Nè a i vostri splendori è raggio vguale,
Canti di voi quel gran cantor di manto
Con penne, e tromba d'or, la fama al Cielo
Spieghi al suo dolce suono il vostro canto.
Vostra luce somigli il Dio di Delo
Ch'io formo per mostrar vostro gran vanto
Nuouo Timante del silentio vn velo.

Errori più notabili occorsi nel stampare, rimettendo gli altri alla prudenza di chi legge.

	Errori	Correttione
16	guidauano	gridauano
20	Fransecco	Francesco
22	crinere	scriuere
28	imbabirsi	rimbambirse
56	salco	scalco
66	verde	reale
293	dopo Pasqua	di Pasqua
325	Capitolo quinto manca.	
326	primo messo	vol caldo

Imprimatur. Felix Tamburellus Vicarius Generalis. Neap.

Mag. F. Felix Milensius August. deputat. vidit.